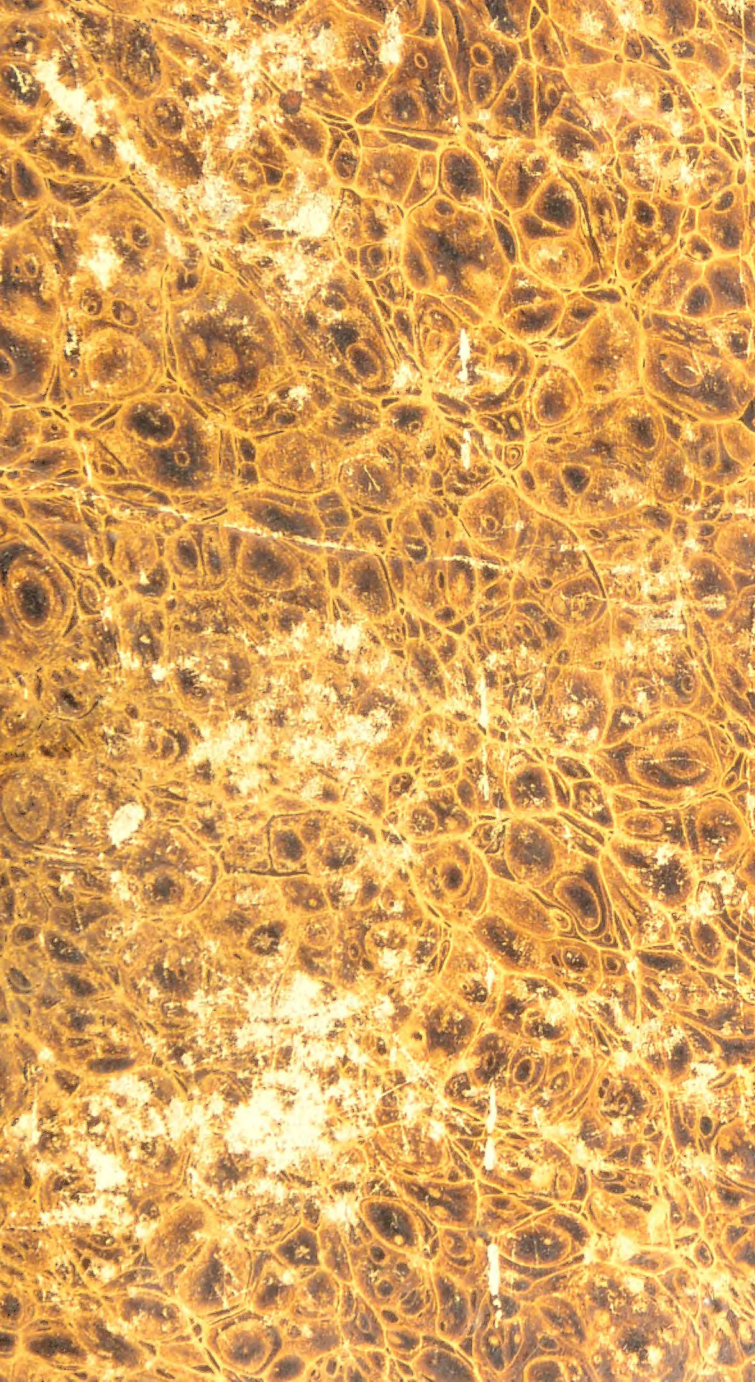


FROM THE COLLECTION
OF COOKERY BOOKS
FORMED BY
JOHN HODGKIN, F.L.S.

# Anweisung

auf eine

feine und schmackhafte Art

zu

# Kochen, zu Backen,

und

# Einzumachen.

Nebst einem Anhange

von

Haus- und Wirthschafts-Regeln.

---

Dritte vermehrte Auflage.

---

Stettin, 1792

bey Johann Sigismund Kaffke.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

# Erste Abtheilung.

## Von Bouillons, Klöße, Suppen und Potagen.

### No. I.

### Brauner Bouillon zu Suppen.

Schneidet Rindfleisch in dünne Scheiben, klopfet es brav, schmieret eine verzinnerte Casserole fett mit Butter aus, auf den Boden und an der Seite, tunket die Fleischscheiben mit der einen Seite in Weitzenmehl, und drücket die gemehlte Seite an die Butter, am Boden und rund umher, alsdenn legt ein wenig geschälte und in Scheiben geschnit-

tene Zwiebeln, einige Scheiben rohen Schinken, geschrabte und in Scheiben geschnittene Pastinacken, welche keinen bittern Geschmack haben, und gelbe Rüben, decket es zu und lasset es auf gelindem Kohlfeuer auf einem niedrigen Dreyfuß langsam braun werden, daß es aber ja nicht anbrennet. Wenn es braun ist, gießet kochendes Wasser darauf, wenn man nicht Fleischbrühe hat; man muß es aber nicht eher rühren, bis alles los ist, nachhero laßt dieses kochen, bis alle Kraft aus dem Fleisch gekocht ist, alsdenn gießet die Bouillon durch ein Suppensieb.

No. 2.

## Klare Bouillon zu Suppe.

Wenn das Rindfleisch gut geschaumet ist, thut dazu Sellerie Knollen, Boree, Peterßilienwurzeln, gelbe Rüben, wer will, auch etliche weiße Rüben, alles ganz, und nach Proportion wenn man viel Fleisch hat, ganze Muscatenblumen, und wer will, auch ein Stückchen platt geschlagenen Ingwer und Salz, gießet denn die Bouillon durch ein Suppensieb, und machet daran von folgenden was man will. Klumpen oder Klöße, welche Art man will, gefüllte Krebse, wie bey der Potage mit einem Pudding von Kalbfleisch gesagt ist, Zuckerwurzeln, abgekochten Blumenkohl, abgekochte Artischocken-

schockenstiele, abgekochten Spargel, so vorhero geschnitten worden, gebrochene Zuckererbsen, oder junge ausgepellte Erbsen, abgekochte und sehr rein gewaschene Morcheln, was man haben kann und sich zusammen schickt. Alle diese Sachen, außer Klumpen, welcher in klare Bouillon gehöret, kann man auch an Hüner- oder Kalbfleischpotagen nehmen, alsdenn nimmt man auch Krebsbutter, und etwas Mehl in die Krebsbutter gerührt, daß die Suppe nicht so klar bleibt. In dieser klaren Bouillon kann man auch verlohrne Eyer und trocken geröstete Semmelschnitte nehmen. Zu die verlohrne Eyer setzet man in einer weiten Casserole Wasser aufs Feuer, und zwar so viel, daß die Eyer vollkommen Raum darinn haben, sonst setzen sie sich am Boden an; wenn es kocht, schlägt man die Eyer auf und lässet sie aus den Schaalen hineinfallen, neben einander, aber nicht zu dichte an einander, man muß sich auch hüten, daß man die Schaale nicht zu tief einschlägt und das Gelbe entzwey geht, denn lasset sie nur so lange auf dem Feuer stehen, bis man siehet, daß das Gelbe allerwärts weis bezogen ist, sonst werden sie zu hart, denn gießet etwas Wasser ab und nehmet die Eyer sehr behutsam mit einer Schaumkelle, die keinen scharfen Rand hat, heraus, und leget sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser, beputzet sie denn und leget sie in die angerichtete Bouillon, leget auch die gerösteten Semmel-

schnitte dazu, aber auch nicht zu viel, weil sie sehr auflaufen.

Hat man nicht die hierauf folgende braune Bouillon zu Suppe, so kann man auch in dieser Bouillon einen Rindfleisch Pudding nehmen, welchen man bey den Puddings findet, oder einen farcirten und gebackenen Hecht, welchen man bey den Fischen findet.

No. 3.

## Bouillon auf Reisen.

Nehmet 4 alte Hühner, 16 Pfund Rindfleisch, 16 Pfund Kalbfleisch, 4 Kalbsfüsse, einen Marksknochen, waschet alles recht rein, leget es in eine große verzinnerte Casserole mit einem Stück Ingwer, 20 Körner Englisch Gewürz, 8 Stück Gewürznägelein, ganze Muscatenblumen, und ein Paar Lorbeerblätter, giesset dazu so viel Wasser, daß es gut übers Fleisch stehet, lasset es gut zugedeckt langsam kochen, der Schaum muß sehr wohl mit einer Schaumkelle abgenommen werden, lasset es zugedeckt, so lange langsam kochen, bis es ohngefähr nur noch drey Stof Bouillon ist, alsdenn gießet sie durch ein Sieb und nehmet alles Fett ab, gießet sie in eine verzinnte Casserole, die oben im Deckel ein Loch hat, daß der Dampf ausziehen kann, setzet die Casserole auf Kohlenfeuer, lasset es sachte kochen, rühret die Bouillon zuweilen um,

weil

weil sich sonst eine Haut darauf setzt, dabey trocknet jedesmal das Wasser, so sich am Deckel gesetzt hat, ab, lasset es so lange langsam kochen, bis es nur noch ein Stof Bouillon ist, denn giesset es in ein verzinntes Gefäß, und setzet dasselbe in einen Kessel mit kochendem Wasser und lasset es 2 Stunden eben kochen, es muß aber ja zum öftern wegen der Haut, so sich darauf setzt, und welches die beste Kraft der Bouillon ist, umgerührt werden, sehet aber genau nach, daß kein Wasser aus dem Kessel hinein kommt; hat dieses zwey Stunden gekocht, so gießet es in Porcellaine Schüsseln, daß es kalt wird, schneidet es nachgehends in kleine Scheiben, leget es auf Papier und setzet es an einen mäßig warmen Ort, lasset es trocknen, und kehret es zuweilen um, sonst wird es feste auf dem Papier. Wenn ihr diese Scheiben brauchen wollt, so leget einige derselben, je nachdem ihr die Brühe stark oder schwach haben wollt, in siedend Wasser und salzet es, so ist der Bouillon fertig.

No. 4.

## Fleischklöße in Bouillonsuppe.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule, reiniget es von allen Häuten und Sehnen, ziehet von recht frischen Rindernierentalg die Häute ab, nehmet ohngefähr halb so viel, als Fleisch, schneidet beydes in kleine Würfeln, und hackt es ganz

fein, thut dazu Eyer, gestoßene Muscatenblumen, geriebene Citronenschale, Salz, geriebene Semmel, hacket es zusammen recht fein, daß es wie ein Teig wird. Sollte es zu feste seyn, thut man noch ein Ey dazu, und ein wenig süße Sahne, hackt es mit durch, machet davon runde oder länglichte Klöße, und kochet sie in Bouillon.

No. 5.

## Semmelklöße in Bouillonsuppe.

Nehmet ein gut Theil ungeschmolzene Butter, reibet sie in einer tiefen Schüssel mit einer hölzernen Keule zu Sahne, denn schlaget allmählig immer ein Ey dazu und etwas geriebene Semmel, reibet es gut durcheinander, und so fahret fort immer mit ein Ey und etwas geriebener Semmel, thut dazu gestoßene Muscatenblumen, und wenn die Butter nicht sehr salzig ist, auch Salz. Sie müssen nicht feste von Semmel seyn, nur so, daß sie zusammenhalten, und nicht zergehen. Denn machet mit einem Löffel den Teig zusammen, stechet mit einen in heißer Bouillon getauchten Löffel einen Kloß in kochende Bouillon, und sehet zu, ob er zusammen bleibt, sonst thut noch Semmel dazu, rechnet darauf, daß sie aufgehen. Hat man einige Klöße eingestochen, und die Bouillon höret auf zu kochen, so deckt den Topf zu, und wenn sie

wieder kochet, so stechet die übrigen hinein, immer an den Ort, wo die Brühe kocht. Wenn sie alle eingestochen sind, muß man den Topf drehen, daß sie allerwärts überkochen. In der Bouillon kann man, wenn sie abgekläret ist, vorhero Grünes kochen, und dazu die Klöße stechen; will man sie an Hüner- oder Kalbfleischpotage nehmen, so muß man das Fleisch herausnehmen, daß die Klöße Raum zu kochen haben, sonst setzen sie sich zusammen. Sie dürfen nicht sehr lange kochen.

No. 6.

## Schwemmklöße in Bouillonsuppe.

Nehmet 4 Eyer, 6 Eyerschalen voll Milch, 6 Eyerschalen voll Weitzenmehl, 3 Eyerschalen voll geschmolzene Butter, etwas gestoßene Muscatenblumen, querlet dieses alles wohl untereinander, gießet es in einen irdenen Tiegel, und rühret es so lange auf Kohlenfeuer, bis es sich von dem Tiegel ablöset; wenn es kalt ist, schlaget noch 2 Eyer dazu, und rühret es sehr wohl unter einander und stechet sie mit einem in der warmen Bouillon naßgemachten Löffel in die kochende Brühe. Sie dürfen nicht sehr lange kochen.

No. 7.

## Speckklöße in Kalbfleischsuppe.

Nehmet geräuchertes fettes Speck, schneidet es in ganz kleine Würfeln, thut es in eine tiefe Schüssel, reibet es mit der hölzernen Keule eine Weile, schlaget allmählig immer ein Ey dazu nebst etwas geriebener Semmel, reibt es jedesmal gut durch, machet sie auch nicht zu fest von Semmel, thut dazu gestoßenene Muscatenblumen, Salz und etwas Timian, verfahret damit, wie mit dem vorigen. Wenn die Suppe, wie gewöhnlich, durch ein Suppensieb abgeklaret ist, und das Fleisch beputzet ist, so thut dazu etwas grösser würflich geschnittenes fettes Speck und gestoßene Muscatenblumen, lasset es hiemit kochen, ehe die Klöße hineinkommen, daß es gahr wird, thut an der Brühe, kurz vorher, ehe die Klöße hineinkommen, auch Timian. Will man die Suppe nicht so klar haben, thut man ein wenig weiß gebrannt Mehl daran.

No. 8.

## Reißklöße in Bouillonsuppe.

Nehmet 8 Loth Reiß, waschet selbigen wohl, lasset ihn ganz steif einkochen, denn reibet ihn in einer Reibesatte ganz klein, thut währendem Reiben 2 ganze Eyer und 2 Eyerdotter dazu und geriebene Semmel, 4 Loth ungeschmol-

zene

zene Butter, gestoßene Muscatenblumen, ein wenig Salz, rühret es wohl mit der Keule untereinander, denn setzet Fleischbrühe in einer weiten Casserole aufs Feuer, und wenn sie anfängt zu kochen, stechet mit einen Löffel, der in der warmen Bouillon getaucht ist, einen Kloß darein, und sehet, ob er ganz bleibt, denn fahret fort. Sie müssen nicht stark kochen und behutsam umgekehrt werden, daß sie nicht voneinander gehen.

No. 9.

## Aepfelsuppe.

Schälet säuerliche Aepfel, zerschneidet sie, gießet Wein und Wasser darauf, doch mehr Wasser als Wein, lasset es so lange kochen, bis die Aepfel weich sind, rühret es durch einen Durchschlag, thut gestoßenen Zimmt und Zucker dazu, lasset es aufkochen, querlet ein paar Eyer daran, und richtet sie über würflich geschnittene Semmel, so in Butter geröstet ist, an.

No. 10.

## Aprikosensuppe.

Auf 12 Personen nehme man 1 Schock Aprikosen, aus selbigen breche man die Steine, löse den Kern heraus und stoße sie, diese nebst dem Fleische setze man mit halb Wasser halb

Wein bey, thue nach Belieben Zucker hinzu und lasse sie so dick wie eine Hambuttensuppe kochen, streiche dann die Suppe durch ein feines Haarsieb und gebe sie kalt zur Tafel.

No. 11.

## Bisquitsuppe.

Den Bisquit schneidet man in Stücken und gießet Cottbusser Bier darauf, lasset es eine halbe Stunde kochen, denn thut dazu gestoßenen Zimmt, feingeschnittene Citronenschale und Zucker, wenn es wohl damit gekocht, ein paar Eyer und Butter daran gequerlet. In Ermangelung des Cottbusser Biers kann man Weisbier nehmen.

No. 12.

## Bisquitsuppe mit Milch.

Reibet den Bisquit auf einem Reibeisen, alsdenn Mandeln abgebrühet und recht fein gestoßen mit ein wenig Zimmetwasser, alsdenn beydes in die kochende Milch gethan; es muß hievon dicke genung werden. Man kann auch noch Zimmetwasser und Zucker dazu thun.

No. 13.

## Grobe Brodsuppe.

Schneidet rund um grobes Brod Scheiben, röstet sie auf Kohlenfeuer gelbbrann, wenn sie kalt, brechet sie in Stücken, lasset sie in Wasser

Wasser weich kochen, rühret es durch einen Durchschlag, gießet dazu weißen Wein, viel gestoßenen Zimmt, Zucker, Citronenscheiben, kleine Rosinen. Es muß so viel Brod seyn, daß die Suppe davon eben wird.

No. 14.

## Feine Brodsuppe.

Nehmet Wein und Wasser, jedoch mehr Wein als Wasser, lasset es kochen, thut dazu geriebenes feines Rockenbrod nebst fein gehackte Zitronenschalen und Zucker, lasset es eben kochen, alsdenn querlet das Gelbe von ein paar Eyer dazu. Man kann auch anstatt des Wassers Weisbier nehmen, alsdenn auch gestoßene Cardemome.

No. 15.

## Prunellensuppe.

Nehmet halb Prunellen und halb Citronat, schneidet beides in Würfeln, thut dazu etwas kleine Rosinen, gestoßenen Zimmt und Zucker, lasset dieses in einen Topf in halb Wein und halb Wasser aufkochen, gebet es auf, und leget Zuckerplätzchens hinein.

No. 16.

## Cardemomensuppe.

Nehmet halb Wein und halb Weisbier, thut darein geriebene Semmel, daß es dicklich wird, lasset es eine halbe Stunde mit einander kochen, alsdenn viel gestoßene Cardemomen, gestoßenen Zimmet, fein geschnittene Citronenschale und Zucker dazu gethan, wenn es wohl damit durchgekocht, querlet man es ab mit den Gelben von Eyern und ein Stück Butter.

No. 17.

## Citronensuppe.

Nehmet 1 oder 2 Citronen, nachdem man viel Suppe machen will, schneidet selbige in ganz dünne Scheiben, und die wieder in 4 Theile, lasset sie etliche Stunden stark mit Zucker bestreuet in einer porcellainen Schaale stehen, nehmet geriebene Semmel, röstet selbige schön hart und trocken in Butter, leget sie in die Suppenschüssel, bestreuet sie mit Zimmt, und leget die eingezuckerte Citrone dazu, setzet Wein zum Feuer, lasset ihn kochen, thut dazu gestoßene Cardemome und Zucker, querlet Eyerdotter dazu, und über die Citrone und Brod angerichtet.

No. 18.

## Citronensuppe vor einen Kranken.

Nehmet von 4 frischen Eyern das Gelbe, querlet es in einen Topf, etwas geriebene Citronenschale, den Saft aus 2 Citronen, querlet es durcheinander, und gießet dazu 2 Löffel voll Borogenwasser, auch so viel schwarz Kirschwasser und Zucker, setzet es auf Kohlenfeuer, und querlet es beständig, bis es kocht und etwas dicke wird. Man kann auch, wenn es die Krankheit erlaubt, einen Löffel voll guten Wein darunter nehmen.

No. 19.

## Entensuppe mit weißen Rüben.

Wenn die Enten, wie gebräuchlich, rein gemacht und ausgenommen sind, lässet man Butter in einen Tiegel kreuschen, leget die Enten hinein und lässet sie allerwärts etwas braun werden, gießet Bouillon oder kochend Wasser dazu, bindet Boree, grüne Sellerie und Petersilie zusammen und leget es dabey, nebst ganze Muscatenblumen, und lässet sie kochen. Suchet von guten weißen Rüben die kleinsten aus, reiniget sie, kochet sie in Wasser ab und lasset sie durch einen Durchschlag ablecken, lasset in einer verzinnerten Casserole Butter kreuschen, schüttet die Rüben hinein, schüttelt sie fleißig und lasset sie

auf

auf Kohlenfeuer braun werden, thut sie zu den Enten und lasset es zusammen kochen. Beym Anrichten nehmet das Kraut heraus und leget etliche trocken geröstete Semmelschnitte dazu. Man kann diese Suppe auch von einer Hammelkeule machen.

## No. 20.

## Suppe à l'Espagnole.

Man macht von zwey Rebhüner oder einen Fasanen ein Haché, alsdann nimmt man Brödtchens wie ein Thaler groß, diese werden oben aufgeschnitten und ausgehölet, nachdem wird das Haché in diese Brödtchens gethan, das Deckelchen wieder drauf, mit Butter bestrichen und mit Parmesankäse bestreuet, alsdenn läßt man sie im Ofen Couleur nehmen, hiernächst schwizt man Wurzeln, mit Schinken in Würfeln geschnitten, ab, die Knochen von den Rebhünern oder Fasanen werden gestoßen, und ein paar Mundsemmeln in Stücken geschnitten wie auch ein Pfund abgeschälte Kastanien, dieses mit guter Ius aufgefüllt und kochen lassen, bis die Kastanien gahr sind, alsdenn nimmt man einige Kastanien und passirt sie braun mit Butter, kocht selbige sodann in Ius gahr, und legt sie mit den Brödtchens in die Terrine. Von der Suppe nimmt man das Fett ab, streicht es

durch

durch ein Haartuch, läßt sie noch einmal aufkochen, alsdenn angerichtet.

No. 21.

## Grüne Suppe.

Nehmet Kerbel, pflückt solchen von den Stengeln, Sauerampf, Spinat, etwas Selleryblätter, Kopfsallatblätter, verleset und waschet es wohl, denn schneidet es zusammen etlichemal durch, setzet in einem Tiegel Butter auf Kohlfeuer, wenn sie kreuschet thut das Grüne hinein und lasset es eine Weile darinn kochen, denn lasset die Brühe durch einen Durchschlag ablaufen, drückt sie mit einem Löffel vollends im Durchschlag aus, thut denn das Grüne in Bouillon und lasset es gahr kochen, und thut gestoßene Muscatenblumen dazu. Man kann auch, wenn die Suppe angerichtet ist, verlohrne Eyer darein legen, wie No. 2 bey der klaren Bouillon gesagt ist. Wenn es nicht zu strenge ist, kann man auch das Grüne mit der Brühe in die Bouillon thun: ist der Sauerampf schon groß, muß man selbigen vorhero mit kochendem Wasser abbrühen, sonst wird die Suppe zu sauer.

No. 22.

## Eine gute Suppe.

Nehmet Wein und Wasser, doch mehr Wein als Wasser, thut darein Zucker, Citronenschalen, viel kleine Rosinen, auch ein paar

ganze

ganze Gewürznägelein und Zimmet, lasset es gut zusammen kochen; in der Zeit, daß es zusammen kochet, thut Butter in einen Tiegel; wenn sie beginnt braun zu werden, so thut viel geriebene Semmel darein, lasset es recht braun rösten, rühret es, daß es nicht brennet, thut es denn zu den Wein, lasset es gut miteinander kochen, daß die Semmel ganz darinn zergeht, zulezt querlet Eyerdotter dazu, und wenn sie aufgegeben ist, streuet kleingestoßenen Zucker und Zimmet darüber. Man kann auch anstatt der Semmel fein Rocken Brod nehmen.

No. 23.

## Hambuttensuppe.

Die trockene Hambutten werden gewaschen und in einen nicht zu großen Topf mit Wasser weich gekocht, denn durch einen Durchschlag in einen größern Topf gerühret, gießet weißen Wein dazu, thut dazu gestoßenen Zimmet, Zucker, Citronenscheiben, und lasset es kochen. Es müssen so viel Hambutten genommen werden, daß die Suppe davon sämig wird, richtet sie an, und leget Zuckerplätzchens hinein.

No. 24.

## Eine Holsteinische Suppe.

Es werden ein paar gute Hände voll Grünkohl gewaschen und recht fein gehackt, mit drey viertel Pfund Butter, 2 Loth Habergrütze,

4 Loth

4 Loth Mehl langsam geschwizt, dann 3 Quart Bouillon und 1 Quart Jus dazu gefüllt, und so langsam weich gekocht, auch werden Castanien gekocht, die Schaalen abgezogen und in der Suppe einigemal mit aufgekocht. Hat man Knack- oder was noch besser ist, Schlackwurst, schält man die Haut ab, schneidet sie in Scheiben, legt sie in die Terrine, reibt etwas Muscatennuß dazu, und richtet die Suppe, wenn man sie vorhero gesalzen, darauf an. Diese Suppe muß im Winter gemacht werden, dann ist der Grünkohl süß und schmackhaft.

No. 25.

## Klumpensuppe.

Setzet gute Rindfleischbrühe in einem Topfe zum Feuer, schneidet ein wenig grüne Sellerie drein, nehmet Eyer, schlaget sie in einen Topf, thut dazu gestoßene Muscatenblumen und Salz, querlet sie eine Weile, denn thut dazu geriebene Semmel, schlaget es gut, es muß so dick seyn, daß es nur kaum aus dem Topf läuft, gießet etwas von der Rindfleischbrühe aus dem Topf, daß dieser Klump Raum erhält: wenn die Brühe in vollem kochen ist, so laßt dieses mit einemmal hineinlaufen; das, so noch im Topfe ist, helfet mit einem Löffel nach, rühret es aber ja nicht, dreher den Topf, daß es von allen Seiten über den Klumpen kocht. Wenn

man glaubt, daß er gahr ist, und man ihn anrichten will, gießet man die Brühe erst ab und sticht denn mit einer Kelle große Stücken davon in die Brühe und reibet Muscatennuß darüber.

No. 26.

## Krebssuppe.

Nach Proportion der Suppe nehmet Krebse, stoßet sie in einem Mörser lebendig klein, thut sie in Kalb- oder Rindfleischbrühe, sie muß aber nicht zu viel gesalzen seyn, lasset sie so lange kochen, bis die Kraft aus den Krebsen gekocht ist, gießet es denn durch ein Suppensieb, lasset die Suppe denn wieder kochen, thut darein gestoßene Muscatenblumen, ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und Butter, lasset sie damit kochen und querlet das Gelbe von Eyern dazu.

No. 27.

## Kraftsuppe für Kranke.

Bratet ein altes Huhn, wenn es halb gahr ist, zerstoßet es in kleine Stücke, gießet ein Quart kräftige Bouillon dazu, stoßet ein Viertelpfund Mandeln klein, thut sie dazu und lasset es gut durchkochen, hernach alles durch eine grobe Serviette gewrungen; wenn man will, kann man ein Stückchen Citronenschaale und ein Stückchen Zimmet dazu legen und damit

damit kochen lassen, auch wohl etwas Citronensaft.

## No. 28.

## Kraftsuppe vor einen Kranken.

Nehmet ein ganz frisches Ey, machet ein Loch darein, daß das Ey herausläuft, thut dasselbe in einen Topf, nehmet die Eyerschaale, füllet sie einmal mit weißen Bastart, zweymal mit schwarz Kirschwasser und zweymal mit Alchimillenwasser, thut das alles zu dem Ey in den Topf, auch einen halben Löffel voll gestoßenen Zuckercandi, querlet alles wohl untereinander, setzet den Topf auf Kohlenfeuer, querlet es beständig, bis daß es anfängt zu kochen und etwas dicke zu werden.

## No. 29.

## Kirschsuppe für Kranke.

Nehmet gebackene Kirschen, waschet sie etlichemal mit warmen Wasser, daß sie recht rein werden, lasset sie in einen Durchschlag ablecken, stoßet sie mit den Steinen in einen Mörsel klein, setzet sie mit Wasser bey, und lasset sie gut kochen, daß die Kraft herausgeht, rühret sie durch einen Durchschlag in eine Schüssel, lasset es ein wenig stehen, denn setzen sich die Stückchens von den Steinen, gießet es davon ab, wieder in

einen Topf, thut dazu ganzen Zimmt und Zucker, etwas Citronenschaale und ein wenig Moseler Wein, und lasset es wieder gut kochen. Vor Gesunde nimmt man mehr weißen Franzwein und gestoßenen Zimmt, leget, wenn sie angerichtet ist, nach Belieben geröstete Semmel oder Zuckerplätzchens hinein.

No. 30.

## Kräutersuppe mit verlornen Eyern.

Zu dieser Suppe läßt man ein halbes Pfund Butter schmelzen, darinn das gelbe Herz von 2 Sallatköpfen, eine Handvoll Sauerampf, Portulac, Spinat, Kerbel, einiges würflicht geschnittenes Wurzelwerk und ein Viertelpfund Mehl schwitzen. Dies wird mit 4 Quart Bouillon klar gerührt, worauf man diese Suppe so lange sachte kochen läßt, bis die Kräuter darinn recht weich geworden. Alsdenn werden 8 Eyerdotter in einen Theekopf voll Wasser klar gerührt und die Suppe wenn man anrichten will, damit abgezogen. In die Suppe thut man nun noch Semmelscheiben und verlohrne Eyer. Haben die Eyer nun einigemal in Wasser aufgekocht, so kühlt man sie mit kalten Wasser ab, und legt sie in die Suppe, in die man noch ein wenig Muskatennuß reibt.

No. 31.

## Mandelsuppe.

Nehmet 1 Pfund süße Mandeln, brühet sie ab, stoßet sie mit ein wenig Rosenwasser recht klein, denn thut sie in eine Reibschale, giesset abgekochte Milch dazu und auch etwas Rosenwasser, reibet sie damit recht klein, thut sie in kochende Milch, und lasset sie damit kochen, thut Zucker und ein wenig Salz dazu; wenn es zusammen gekocht hat, so querlet es ab mit Gelben von Eyern, rühret es so lange auf dem Feuer, bis es etwas dicke wird, richtet die Suppe an, streuet Zimmt und Zucker darüber.

No. 32.

## Milchsuppe.

Kochet Milch, thut darein gestoßenen Zimmt, abgeriebene Citronenschaale, Zucker, ein wenig Salz, rühret sie mit Eyern ab. Man kann auch anstatt der Eyer Reißmehl nehmen, welches man mit kalter Milch einrühret, und zu der kochenden Milch gießet, selbige rühret und gahrkochen läßt. Auch kann man Orangewasser darein nehmen, aber nur meist zulezt dazu gießen, damit es nicht verraucht. Wenn man Mandelsuppen macht, kann man etwas bittre Mandeln unter die süßen nehmen, und mit Eyer oder Reißmehl abrühren; man kann auch die

bittern Mandeln weglassen und Orangewasser darein nehmen. Wie man will. Man kann sie auch kalt essen. Zu Milchsuppe mit Klümpe schläget man Eyer in einen Topf, quertet sie, thut darein gewaschene kleine Rosinen, fein gehackte Citronenschaale, ein wenig Salz, rühret dazu so viel fein Weitzenmehl, daß man es noch aus dem Topfe gießen kann, lässet in einer Casserole Milch kochen, lässet aus dem Topf in die kochende Milch den eingerührten Teig klöckern, immer da, wo die Milch kochet, das übrige machet mit einem Löffel aus dem Topfe in die Milch; man muß mit einer Kelle am Boden fahren, daß sie sich nicht ansetzen, sonst aber nicht rühren; sie dürfen nicht lange kochen. Gebet Zucker dazu.

No. 33.

## Milchsuppe mit Mandelklöße.

Nehmet 8 Loth süße und 10 Stück bittere Mandeln, brühet selbige ab, stoßet sie mit einige Tropfen Milch recht fein, rühret dazu 4 Eyer, 2 Löffel geriebenen Zucker und 2 Löffel geschmolzene Butter, 5 Loth geriebene Semmel, rühret es wohl untereinander, schmieret die Tortenpfanne mit Butter, leget die Klöße darein, lasset sie gelbbraun backen, kochet Milch, leget ein Stück Zimmt darein und etwas Zucker,

rühret

rühret sie mit Eyer ab, richtet sie an, und leget die Klöße darein.

## No. 34.

## Milchsuppe mit gefüllte Milchbrödtchen.

Nehmet Milchbrodt das Stück zu einem Pfennig, und schneidet oben eine runde Platte ab, grabet alle Krume heraus, erweichet sie mit Sahne oder süßer Milch, rühret sie gut voneinander, schlaget dazu auf jedes Milchbrodt ein Ey, etwas süße und etliche bittre Mandeln, die gebrühet und recht fein gestoßen sind, Zucker, 2 Löffel voll geschmolzene Butter, ein wenig Salz, rühret es wohl durcheinander, füllet es in die ledigen Milchbrödtchens, leget sie in eine Tortenpfanne auf Papier, machet nur auf dem Deckel Feuer: wenn sie oben braun werden, kochet Milch auf mit ein wenig Zucker, und auch ein wenig fein geschnittene Citronenschaale, rühret sie mit Eyer ab, gebet sie auf, und leget die Milchbrödtchen hinein.

## No. 35.

## Milchsuppe mit Reißklöße.

Nehmet 8 Loth Reiß, waschet ihn wohl, lasset ihn eine Nacht im Wasser liegen, giesset das Wasser ab, kochet ihn mit Wasser weich

und recht steif, lasset ihn kalt werden, hernach rühret 5 Eyer darein nebst einer Theetasse voll geschmolzene Butter, einen halben Löffel voll Rosenwasser, gestoßenen Zimmt, ein wenig recht klein geschnittene Citronenschaale und einen Löffel voll geriebenen Zucker, rühret dieses sehr wohl durcheinander, schmieret die Tortenpfanne mit Butter, leget die Klöße hinein, und lasset sie gelbbraun backen, kochet Milch, leget darein eine gute Hand voll abgebrühete und recht fein gestoßene Mandeln, ganzen Zimmt und Zucker, rühret es ab mit Eyern, richtet es an, und leget die Klöße hinein.

No. 36.

## Ollapetridsuppe.

Es werden abgekochte Krebse, wie auch abgekochte Kalbsrippen ausgeschälet, und klein würflicht geschnitten, alsdenn dürre und frische Morcheln abgebrühet, und in Butter geschmort, hierauf in der Fleischbrühe weich gekocht, nachher aus der Brühe genommen, und ebenfalls klein würflicht geschnitten: Kann man schon Zuckererbsen haben, körnt man diese aus, kocht sie zuvor ein wenig mit Fleischbrühe, seiget sie heraus, denn thut man alles zusammen in einen Tiegel, stößt die Krebsschaalen und drückt sie mit Fleischbrühe durch, und thut diese nebst einem guten Stück Butter und Gewürz, zu den

übrigen

übrigen Zuthaten in den Tiegel, und läßt alles zusammen durchkochen. Indeß backt man Semmelscheiben in Butter oder Schmalz gelb, legt die Ingredienzien aus dem Tiegel, mit einem Löffel auf die Semmelscheiben, und richtet dann die Suppe darüber an.

## No. 37.

## Panadeesuppe.

Man schneidet von guter Semmel oder Milchbrodt Scheiben, doch ohne die Rinde, und röstet sie in einen Tiegel gelblicht, denn gießt man Rindfleischbrühe darauf und läßt sie damit kochen, und rührt es ganz klar, oder besser man schlägt es durch, querlt es mit etlichen Eyern ab, und würzt es mit Muscatenblumen, legt denn ein Blech mit Kohlen oben drauf, daß es gelbbraun werde, unten aber nimmt man das Feuer weg, damit es nicht verbrenne, ist es hinlänglich braun, so giebt man es auf.

## No. 38.

## Perlgraupensuppe mit Wein.

Die Perlgraupen werden auf einen Teller verlesen, daß nichts Schwarzes darinn bleibt und das Mehlige nicht davon kommt, lasset sie in einen nicht zu großen Topf weich und steif kochen, rühret sie, daß sie nicht anbrennen, thut

sie denn in einen größern Topf, gießet weißen Wein dazu, feingehackte Citronenschaale, Zucker, gestossenen Zimmet und Cardomome, lasset es kochen. Sollte sie nicht sämig genug seyn, kann man sie mit Gelben von Eyern abrühren, ehe man sie anrichtet. Kocht man Perlgraupen zu Bouillonsuppe, so muß man sie auch in einen nicht zu großen Topf mit Rindfleisch oder andern Bouillon beysetzen, ein Stückchen Butter dabey legen, und wenn sie steif und ziemlich weich gekocht seyn, zu der Suppe thun, und ferner mitkochen lassen.

## No. 39.

## Suppe à la Pimbeche.

Allerley Wurzelwerk als: Etwas Mohrüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, eine Handvoll Teltower Rüben, werden recht klein geschnitten, in einer Casserole mit ein Viertelpfund Butter geschwizt, 8 Loth Mehl dazu gethan, und 3 Quart Ius oder Bouillon darauf gefüllet. Hiernächst muß man eine Viertelmetze Linsen in Wasser recht weich kochen lassen, ein halb Pfund Schinken würflicht schneiden, dazu ein paar Händevoll Semmelrinden, das Herz von 2 Sallatköpfen, etwas Sauerampf und Kerbel thun, und dies zusammen mit der Suppe recht kochen lassen. Zulezt wird diese Suppe so rein als möglich, durch ein Haartuch gestrichen, damit

mit sie dicklicht wird, auch läßt man sie vorm Anrichten noch einmal aufkochen, rühret sie aber immer sachte um, damit sie sich nicht scheidet.

No. 40.

## Potage von gefüllten Artischocken.

Nehmet große Artischocken, schneidet, wie gewöhnlich, die Spitzen oben gerade ab, wie auch die Spitzen von den Blättern an den Seiten, und die Stengel, kochet sie, nehmet alle inwendige Blätter wie auch das Rauhe heraus, daß nichts bleibt als der Stiehl, und rund umher Blätter, dergestalt, daß die Artischocken ihre Facon behalten; alsdenn nehmet rohes Fleisch von jungen Hühnern, nachdem es viel Artischocken sind, gekochte und ausgemachte Krebse, hackt es zusammen klein, thut dazu etliche Eyer, Butter, gestoßene Muscatenblumen, geriebene Semmel, füllet damit die Artischocken bis oben an die Blätter. Zu der Suppe nehmet guten Rindfleischbouillon, ausgemachte Krebse, Artischockenstiehle, Klöße von der Farce, womit die Artischocken gefüllet worden, Muscatenblumen, etwas geriebene Semmel, thut sie in einen großen Tiegel, worunter Kohlenfeuer ist, die Artischocken werden in die Brühe gesetzet, und auf den Tiegel ein Tortenpfannendeckel mit Kohlenfeuer, damit das Gefüllte in den Artischocken, oben etwas braun werde.

No. 41.

## Potage von einer gefüllten Hammelkeule.

Nehmet eine Hammelkeule, schneidet die Rippen ab, wie auch das Bein, schneidet inwendig meist in die Queere die Haut auf, schneidet das Fleisch da heraus, meist bis an die Haut, stechet aber ja nicht durch die Haut, oder zu nahe an die Enden der Keule, daß die Farce nicht auskocht, denn das Fleisch von den Sehnen abgemacht, klein geschnitten und gehackt mit Salz. Nehmet Rindernierentalg, ziehet die Haut ab, alsdenn nehmet ohngefähr drey Viertelpfund, schneidet und hacket es mit dem Fleische, thut dazu 8 Eyer, 8 ganz feingehackte Schallotten, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, ein wenig geschmolzene Butter, gehackte Petersilie und geriebene Semmel. Wenn es recht untereinander gemenget ist, füllet es in die Keule, daß sie ihre vorige Facon wieder bekommt, und nehet sie zu, leget sie in einen weiten Suppentopf nebst Rindfleisch und der Rindfleischbrühe, welches schon vorhero gekocht haben muß, und ganze Muscatenblumen. Die Keule muß 3 bis 4 Stunden vor dem Essen ans Feuer gebracht werden. An die Suppe nehmet Endivien, die Blätter nur einmal durchgeschnitten, abgepflückte grüne Sellerie und abgebrüheten Spinat, thut solches, nebst ein wenig Butter in einen Tiegel, nebst

gebro-

gebrochene Muscatenblumen, lasset es ein wenig zusammen braten, gießet alsdenn von der Rindfleischbrühe dazu, machet von der übrigen Farce Klößchens, legt sie dabey nebst Petersilienwurzeln; lasset es zusammen kochen, richtet die Keule an, und gießet von der Brühe so viel zu dem Grünen, daß es Suppe genung wird, gießet es alsdenn zu der Keule in die Terrine. Man kann auch die Klöße bey der Keule kochen.

No. 42.

## Potage von einer gefüllten Kälberbrust.

Von der Kälberbrust schneidet das Bein ab, machet eine Oefnung und denn die Haut los vom Fleisch, wenn auch etwas Fleisch an der Haut sitzen bleibt, damit man nicht mit dem Messer, womit man die Haut löset, in die Haut sticht; nehmet das Fleisch von dem Bein, auch noch etwas Fleisch, machet es von den Sehnen, hacket es mit Salz, thut dazu würflich geschnittenen Rindernierentalg, wovon die Haut abgemacht worden, etwas feingeschnittenen Speck von frischen Schweinfleisch, beydes meist halb so viel als das Kalbfleisch, hackt dieses mit dem Kalbfleisch klein, nehmet junge Zwiebeln, gewaschenen Sauerampf, grüne Petersilie, thut es zu dem Fleisch, hackt alles zusammen, schla-

get nach Proportion des Fleisches, Eyer dazu, Salz, gestoßene Muscatenblumen, ein wenig Sahne, und rühret alles gut durcheinander. Sollte es zu dünne seyn, gießet ein wenig geschmolzene heiße Butter dazu und rühret es durcheinander, oder ein wenig geriebene Semmel; füllet es in die Brust zwischen Haut und Fleisch; nähet sie zu, das übrige nehmet zu Klöße; will man aber nicht Klöße davon haben, so ist das Fleisch vom Bein genung. Verfahret übrigens so wie beym vorigen. An die Suppe nehmet durchgeschnittenen Sauerampf, Kerbel, grüne Sellerie, abgezogene und gebrochene Zuckerschoten, Muscatenblumen, macht es damit wie beym vorigen, thut hernach auch junge gelbe Rüben dazu und was man sonst will.

No. 43.

## Potage mit einem Pudding von Kalbfleisch, imgleichen wie Krebsbutter zuzurichten.

Machet von dem Kalbfleisch aus der Keule alle Sehnen ab, schneidet es klein nebst fetten Speck von frischen Schweinfleisch, Rindernierentalg, wovon die Haut abgezogen, beydes nicht halb so viel als Kalbfleisch, ein wenig Zwiebeln, Salz, hacket dieses zusammen klein, thut dazu gestoßene Muscatenblumen, gehackte

Peter-

Peterſille, auf 3 Pfund Kalbfleiſch ohngefähr 8 Eyer und geriebene Semmel, rühret es wohl untereinander; nehmet eine grobe dichte Serviette, beſchmieret ſie in der Mitte dünne mit Butter, ſo weit wie ohngefähr der Budding geht, leget dieſes vermengte drein, drückt es zuſammen wie einen runden Klos, faſſet darum die Serviette zuſammen, bindet ſolche recht feſte und dichte an den Klos mit Bindfaden, daß der Klos recht feſte in der Serviette, und damit das Waſſer nicht hineinkochen kann, bewickelt man die Serviette noch höher herauf mit Bindfaden, leget ihn in ſiedend Waſſer und laſſet ihn drey gute Stunden kochen. Wenn das Waſſer einkochet, gieſſet warmes zu, decket ihn zu und gebet Acht, daß er ſich nicht anſetzet, aber ja allerwärts über den Pudding kocht. Zur Suppe nehmet eine kräftige Bouillon, ingleichen abgekochte und ausgepellte Krebſe, hacket ſie, rührt ſie mit kalter Butter, Eyer, geſtoßene Muſcatenblumen und geriebener Semmel untereinander, füllet ſie in die großen Krebsſchaalen, ſetzet etwas Butter in einen Tiegel auf, leget die gefüllte Seite drein und laſſet ſie ein wenig braun werden, leget ſie denn in die Suppe, die Butter laſſet zurück. Nehmet zu der Krebsbutter die abgemachten Schaalen, kleine Scheeren und die kleinen Füße, ſo an den Seiten des Krebſes ſitzen, ſtoßet ſie im Mörſer, thut dazu ein gut Theil kalte Butter, ſtoßet ſie gut mit durch,

denn

denn leget dieses gestoßene in einen Tiegel, lasset es zusammen gut kochen, denn rühret es durch ein Bouillonsieb zu der Suppe, gießet warme Bouillon in das Sieb, damit die Krebsbutter gut herausgehet; lasset es zusammen kochen, thut noch dazu abgekochten Spargel, in Wasser gekochte Morcheln und was man sonst will, auch ein wenig geriebene Semmel, und richtet die Suppe über den Pudding an.

No. 44.

## Potage mit einem Krebspudding.

Nehmet ein Schock Krebse, waschet sie recht rein, stoßet sie lebendig klein, gießet 2 Quart unaufgekochte kalte Milch dazu, querlet es wohl untereinander, rühret es durch ein Sieb, querlet 10 Eyer und die Milch dazu, auch etwas Butter, gießet es in eine Casserole und lasset es auf dem Feuer rinnen wie einen Eyerkäse, denn gießet es in einen Durchschlag, lasset es rein ablaufen, schüttet es in eine Schüssel, thut dazu 6 Eyer, ein gut Stück Butter, gestoßene Muscatenblumen, Salz, geriebene Semmel, rühret es wohl untereinander, schmieret eine Forme oder verzinnte Casserole mit Butter, thut es hinein und lasset es im Backofen backen. Nehmet zur Suppe kräftige Bouillon, thut dazu gute Gartengewächse, was die Zeit mit sich bringt und was man sonst will.

No. 45.

No. 45.

## Saure Potage von Kalbfleisch.

Nehmet das Bruststück vom Kalbe, kochet es wie gewöhnlich, wenn das Fleisch meist gahr und die Brühe abgeklärt ist, thut man dazu Butter, Capern, Citronenscheiben, in Wasser weichgekochte sehr wohl verlesene und gewaschene Morcheln, große Rosinen, Muscatenblumen, lasset dieses mit der Suppe und Fleisch kochen, setzet in einem Tiegel etwas Butter auf Kohlenfeuer, wenn sie geschmolzen, rühret etwas Mehl drein und dieses denn an die Suppe gerühret, daß sie ein wenig eben wird.

No. 46.

## Suppe à la Reine.

Man schneidet verschiedenes Wurzelwerk, als 1 Staude Sellerie, 1 Petersilienwurzel, 2 Mohrüben, einige Teltower Rüben, 2 Stauden Borree und einige Blumenkohlstrünke, alles vor der Hand in Scheiben, schwitzt dies mit ein Viertelpfund Butter und thut 8 Loth Mehl darauf. Dann zerleget man ein wohl reingemachtes Huhn in Stücken, thut es mit zu dem Wurzelwerk nebst 2 Loth abgezogenen und mit ein wenig Wasser gestoßenen Mandeln, von 10 hartgekochten Eyern, die klein gekrümelten Dotter, auch ein Pfund magern würflicht geschnitte-

nen Schinken und eine Handvoll Semmelrinden, dieses fülle man mit 4 Quart Bouillon auf, und lasse es 2 Stunden sachte kochen. Hierauf wird zur Suppe ein wenig Muscatenblumen und eine halbe Muscatennuß gethan, und dieselbe durch ein Haartuch gestrichen, damit es eine dickliche Suppe giebt. Vorm Anrichten muß man die Suppe unter beständigem sachten Aufrühren recht heiß werden, doch nicht kochen lassen, und einige im Ofen getrocknete und dann in Bouillon aufgeweichte Semmelscheiben hineinlegen.

No. 47.

## Saueramplsuppe.

Nehmet Sauerampf, wenn er verlesen und gewaschen ist, schneidet selbigen kleiner wie den vorigen, kocht ihn in Bouillon, thut dazu Muscatenblumen. Vor dem Anrichten rühret sie ab mit Gelben von Eyern, querlet sie wohl und lasset die Eyer am Feuer gahr werden. Ist der Sauerampf schon groß, muß er, ehe er geschnitten wird, auch abgebrühet werden. Auf gleiche Art macht man auch Kerbelsuppe, der wird aber nicht abgebrühet.

No. 48.

## Sagosuppe.

Waschet den Sago mit warmen Wasser, thut selbigen in einen nicht allzugroßen Topf, gießet kochend Wasser darauf, rühret ihn fleißig

und

und lasset ihn kochen; wenn er weich und dicke wird, thut ihn in einen größern Topf, gießet rothen Wein dazu, thut dazu Citronenschaale, Zucker, gestoßenen Zimmt und Cardomome, lasset es zusammen kochen. Man muß so viel Sago nehmen, daß die Suppe sämig wird.

No. 49.

## Schaumsuppe.

Nehmet einen großen Topf, schlaget darein 24 Eyer, querlet sie zu Schaum, gießet allmählig ein Quart Wein dazu, querlet es beständig, reibet mit ein Stück Zucker das Gelbe von 4 Citronen ab, thut es dazu, wie auch den Saft, aber nicht die Körner, und ein Stück ganzen Zimmt, setzet den Topf in stark Kohlenfeuer, querlet es beständig mit einem starken Querl, daß es lauter Schaum wird, lasset es scharf heiß werden, wenn es steiget, gebet es gleich auf, daß der Schaum nicht fällt. Wenn man will, kann man auch etwas gestoßene Cardomome darein nehmen.

No. 50.

## Schokoladensuppe mit Wein.

Auf einer Tafel Schokolade rechnet man ein halb Quart Franzwein und ein halb Quart Wasser. Die Schokolade wird gerieben, oder

auch blos in Stücken zerschlagen, sie zergehet, so bald sie mit dem Wasser und Wein kocht. Denn wird Zucker, wenn es nöthig ist, und Zimmt hinzugethan, und beym Anrichten noch damit überstreuet. Man kann auch auf diese Portion 4 Eyerdotter anquerlen, wornach die Suppe angenehmer wird.

No. 51.

## Schokoladensuppe mit Wein.

Auf ein Quart Milch nimmt man eine halbe Tafel Schokolade, und 4 Eyerdotter: Sie wird auf vorhergehende Art gemacht. Das weiße von den Eyern klopft man zu Schnee, legt es mit Löffeln auf die kochende Suppe und bestreuet sie mit Zucker und Zimmt.

No. 52.

## Spargelsuppe.

Nimm so viel Spargel als von nöthen sind, wasche sie, und nimm die schlechtern davon, und schneide was sich leicht schneiden läßt, klein, wie die Erbis, lasse sie mit Petersilie, frischer Butter und etwas weis Brod, Salz, Ingwer, Muscatenblüthen, einer Zwiebel und der Erbisbrühe sieden. Wenn alles gehörig gesotten, so schlage es durch einen Durchschlag und behalte die Brühe warm. Die andern großen

Spargel

Spargel werden in Wasser abgebrühet, darnach mit Butter und der erst durchgeschlagenen Brühe gekocht, und zulezt mit andern etwas längern Spargel auf der Schüssel herum garniret.

No. 53.

## Eine schöne Suppe.

Nehmet halb Wein und halb gebrannte Wasser, drey Theil schwarz Kirschwasser und ein Theil Erdbeerwasser, oder halb Wein und halb schwarz Kirschwasser, von einer Citrone die Schaale dünne abgeschnitten, daß sie aneinander bleibt, thut sie dazu, den Saft auch hineingedruckt und Zucker, lasset es kochen, alsdann mit ein wenig eingeweichte weiße Stärke und Eyerdotter abgerührt, an das Feuer gesetzt und unter steten Rühren dicke werden lassen.

No. 54.

## Weinsuppe mit Stärke.

Nehmet Wein, setzet ihn zum Feuer, schälet von einer Citrone nach Proportion der Suppe, halb oder ganz die Schaale dünne ab, daß sie aber zusammenhängt, stechet mit einem spitzen Messer in die Schaale Löcher, stecket dadurch gebrochenen Zimmt und ganze Gewürznägelein, leget sie zum Wein, nebst Zucker, nehmet von der besten weißen Stärke, gießet kalt

Wasser darauf und lasset sie weichen. Wenn der Wein mit der Citronenschaale gut gekocht hat, so querlet die Stärke mit kalten Wasser ganz klein, und querlet sie zu dem Wein, lasset es gut zusammen kochen, so wird sie ganz klar. Es muß so viel Stärke seyn, daß die Suppe eben wird.

No. 55.

## Zimmtsuppe.

Nehmet ein gut Stück grobes Brod, daran Krume und Kürste ist, röstet es auf Kohlen schön gelbbraun; wenn es kalt, brechet es in Stücken, thut es in einen Topf, nebst viel gebrochenen Zimmt, gießet kaltes Wasser darauf, und lasset es kochen, querlet es, daß das Brod zergehet, treibet es denn durch einen Durchschlag in einen andern Topf, thut dazu fein gehackte Citronenschaale, Butter, Salz, Zucker, lasset es damit kochen, querlet das Gelbe von Eyern dazu, setzet es zum Feuer, querlet es und lasset es bis an das Kochen kommen, röstet geschnitten fein Brod in Butter braun, richtet die Suppe an, und leget das Brod darein.

# Zweyte Abtheilung.
## Von Gemüsen und Vorkosten.

### No. 56.
### Blumenkohl mit Bouillon.

Wenn der Blumenkohl abgeputzet und in Wasser abgekocht ist, gießet das Wasser davon ab, schmelzet Butter in einer Casserole, rühret dazu etwas fein Weitzenmehl, Bouillon, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer und Salz, leget den Blumenkohl dazu und lasset es zusammen kochen.

### No. 57.
### Blumenkohl mit Erbsen, Krebsen und Artischockenstielen.

Den Blumenkohl muß man, so viel möglich ist, die Köpfe ganz lassen, mit einem spitzigen Messer alle kleine Blätter und harte Schaalen zwischen den Stengeln herausputzen, wohl abwaschen, in Wasser mit etwas Salz und

einem Stückchen Butter, in einem Geschirr langsam und mürbe kochen lassen, auch ausgemachte junge Erbsen mit einem Stück Butter und einem Bunde Petersilie in ihrer eigenen Soße gahr geschwizt. Die Artischockenstiele schneidet man erstlich unten und alles harte von Schaalen und Blättern rein ab, so weit als der Stiel gehet, oben glatt abgeschnitten, eine Weile im Wasser liegen lassen, und hernach gahr gekocht, nur nicht zu mürbe; man thut es heraus und in kalt Wasser, darauf das Unreine, so an den Stielen sitzet, abgeputzt, gewaschen, in Würfel geschnitten und zu den Erbsen gethan. Dann einem Schock Krebse die Schwänze ausgebrochen, von dem Abfall ein wenig Coulligе gemacht, und solche mit den Krebsschwänzen zu den Erbsen gethan. Wenn es nicht säumig genung seyn sollte mit ein paar Eyerdotter und einigen Löffeln voll süßen Rahm zusammen klein geschlagen, und damit ablegirt, den Kohl Kopfweise in die Schüssel gesetzt, und den Ueberguß darüber gegeben. Die Krebsköpfe kann man ausfüllen, und wenn man nichts anders dazu hat, so nehme man etwas von dem kleinen Abfalle des gekochten Blumenkohls, ein wenig Krebsfleisch aus den großen Scheeren zusammengesucht, geriebenes Brod, etwas abgeriebene Butter, ein paar Eyer, Salz, geriebene Muscaten, solches alles als ein Teig zusammen gehackt, damit die Köpfe gefüllt ein wenig gekocht

und

und damit garnirt. Wenn man keine Krebse hat, so kann man es mit Erbsen und Artischockenstielen allein auch so machen; auch kann man nach Belieben einige Artischockenstiele farciren, so man sie übrig hat, solche in einer Tortenpfanne backen, hernach einmal durchschneiden und damit garniren.

No. 58.

## Blumenkohl mit Sahne.

Beputzet den Blumenkohl, kochet ihn in Wasser ab, thut selbigen in eine Casserole, giesset dazu süße Sahne, nebst Butter, Zucker, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer und Salz, lasset ihn damit gahr kochen, zuletzt thut ein wenig geriebene Semmel dazu, wer will, auch abgekochte und ausgemachte Krebse.

No. 59.

## Blumenkohl mit einer sauren Sauce.

Wenn der Blumenkohl abgeputzet und gewaschen ist, kochet ihn ein klein Weilchen in Wasser, denn gießet das Wasser ab, thut selbigen in einen Tiegel, thut dazu Bouillon, Butter, Muscatenblumen, Pfeffer und Salz, und lasset darinn den Blumenkohl gahr kochen,

machet eine Sauce vom Gelben von Eyern, Butter, Pfeffer, Muscatennuß, gleich viel Wasser und Weinessig, rühret es beständig über Kohlenfeuer, richtet den Blumenkohl trocken an, und diese Sauce darüber. Auf gleiche Art kann man auch Spargel und Hopfenspargel zubereiten.

No. 60.

## Frische Birnen.

Schälet Birnen, lasset ihnen die Stengel, leget sie in einen Tiegel, gießet Wein und etwas Wasser darauf, thut dazu gestoßenen Zimmt und Zucker; röstet in kreuschender Butter Mehl, thut ein wenig geriebenen Zucker dazu, rühret es, und laßt es gelbbraun werden, thut es meist zulezt dazu, und laßt die Birnen damit gut durchkochen, daß die Brühe eben wird. Gebt dazu gekochten Schinken, oder gekochten durchgewachsenen Speck.

No. 61.

## Endivien gestopft mit Milch.

Man kann ein gut Theil Endivien waschen und gröblich schneiden, mit Butter und einer ganzen Zwiebel ganz kurz und weich schwitzen lassen, etwas Mehl dazu thun, und Milch daran gießen, gehörig salzen, durchkochen lassen, und denn anrichten. Man kann auch die

Endivien

Endivien um ihnen das Bittere zu benehmen, einmal in Wasser aufkochen, und nachdem es abgegossen, wie schon gesagt, damit verfahren.

No. 62.

## Enten braun mit Rüben.

Die Enten werden am Spieß gahr gebraten, und gut braun, denn lasset in einem Tiegel oder Casserole ein gut Theil Butter braun braten, thut die Rüben dazu, schüttelt sie um, daß sie allerwärts braun werden, denn streuet man etwas Mehl und Zucker daran, wenn sie denn damit vollends braun geworden, gießet Bouillon dazu, geriebene Muscatennuß, gestoßenen Pfeffer, laßt sie kochen, und wenn sie meist gahr sind, werden die Enten dazu gelegt, und zusammen einschmoren lassen. Auf gleiche Art macht man auch eine Hammelkeule mit Rüben.

No. 63.

## Erdäpfel.

Waschet die Erdäpfel, denn schälet sie, kochet sie in Wasser und ein wenig Salz ab, sie werden bald mürbe, gießet das Wasser ab, schneidet sie in etwas dicke Scheiben, thut sie in eine tiefe zinnerne Schüssel, nebst Butter, süße Sahne, Muscatenblumen, geriebene Semmel, ein wenig Salz, lasset sie auf der Kohlen-

pfanne

pfanne ein wenig durchstofen. Man kann auch, anstatt der Sahne, Rindfleischbouillon nehmen.

No. 64.

## Preußische graue Erbsen.

Die Erbsen werden in fließendes Wasser gahr gekocht, nachdem läßt man sie ablaufen, denn wird eine dicke Butter gemacht, und die Erbsen nebst Bouillon, Essig und Pfeffer, hereingethan, und noch einmal aufgekocht, alsdenn angerichtet, und Cotelettes auch Rindfleisch dazu gegeben.

No. 65.

## Gartenhuhn.

Nehmet einen Kopf weißen Kohl, schneidet die unreinen äußern Blätter davon, denn schneidet den Strunk aus dem Kohlkopf, hohlet behutsam die inwendigen Blätter heraus, daß nur ohngefähr rund um den Kohlkopf drey Blätter bleiben, nehmet die Hälfte von dem herausgenommenen Kohl, hackt selbigen ganz fein, nehmet halb Schwein- und halb Kalbfleisch, suchet alle Sehnen heraus, schneidet es und hackt es ganz fein, mit etwas abgezogenem recht frischen Rindernierentalg, thut es zu dem gehackten Kohl, nebst 8 oder 10 Eyern, nachdem der Kopf groß ist, Salz, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer,

Pfeffer, feingehackte Zwiebeln, etwas abgebrühete und recht feingestoßene süße Mandeln, etwas Milch, geriebene Semmel, rühret es wohl durcheinander, leget den ausgehöhlten Kohlkopf in die Mitte einer groben Serviette, thut das Gemengete in den Kohlkopf, bedecket ihn da, wo der Strunk ausgeschnitten ist, mit Kohlblättern, fasset die Serviette um den Kohlkopf zusammen, und bindet sie recht dichte und feste an den Kohlkopf mit Bindfaden, wie bey dem Pudding in der Potage gesagt ist, kochet selbigen eben so, aber fünf Stunden; machet eine Sahnesauce dazu, die bey den Saucen zu finden ist, nehmet ihn aus der Serviette zum Anrichten, wie bey dem Markpudding gesagt ist, nehmet abgebrühete süße Mandeln, schneidet sie in die Länge voneinander, und besteckt damit den angerichteten Kohlkopf und füllet die Sauce darüber. Wenn er ein paar Stunden gekocht hat und man siehet, daß die Serviette lose um den Kohlkopf ist, nimmt man ihn heraus und bindet ihn unter dem Gebundenen, welches man aber nicht aufbindet, noch näher und fester an den Kohlkopf, und läßt ihn denn ferner kochen.

No. 66.

## Gartenhuhn ohne Fleisch.

Höhlet den Kohlkopf aus, wie den vorigen, hackt den herausgenommenen Kohl ganz fein, wie auch ein paar Zwiebeln, denn thut

auch

auch ein gut Theil Butter in eine tiefe Schüssel, reibet sie mit der hölzernen Keule eine halbe Stunde nach einer Seite, thut alsdenn den gehackten Kohl und Zwiebeln dazu, reibet es gut durch, thut ferner dazu 8 oder 10 Eyer, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, Salz, etwas Milch, geriebene Semmel, rühret es wohl durcheinander, verfahret ferner damit wie beym vorigen gesagt worden. Nehmet auch dieselbige Sauce dazu.

## No. 67.

## Milchklöße.

Nehmet anderthalb Nößel Milch, gießet ein wenig davon ab, darinn weichet 2 Stunden vorher vor 1 Pfennig frische Semmel, denn nehmet ein gut Stück Butter, rühret sie, daß sie wie Sahne wird, denn schlaget dazu 1 Eyerdotter, wenn das mit der Butter durchgerühret ist, so schlaget noch ein ganzes Ey dazu, rühret es auch wohl durch, denn drücket durch ein reines Tuch die Milch von der Semmel, rühret die Semmel mit der Butter und Eyer wohl durch, thut dazu Muscatenblumen und geriebene Semmel, daß der Teig seine rechte Dicke hat, aber auch locker bleibt, und sie doch nicht zerfallen, machet von dem Teig runde Klöße, setzet die Milch in einer Casserole auf, wenn sie kocht, probiret einen Kloß, sollte der zergehen, thut

noch

nach geriebene Semmel dazu, und rühret es gut durcheinander, nachmals die Klöße alle in die kochende Milch gelegt, und eine gute Viertelstunde kochen lassen, richtet denn die Klöße in der Schüssel an, die Brühe querlet mit einem Ey und ein wenig Zucker ab, gießet sie wieder in die Casserole, setzet sie auf Kohlen, und rühret sie, bis sie dicke wird, denn gießet sie über die Klöße.

No. 68.

## Saure Klöße.

Nehmet fetten geräucherten Speck, schneidet selbigen in ganz feine Würfeln, thut es in eine tiefe Schüssel, reibet es gut mit der hölzernen Keule, thut dazu geschälte und in Würfeln geschnittene Aepfel, ohngefähr so viel als Speck, reibet es wieder gut durch, schlaget allmählig immer nur ein Ey dazu, und thut etwas geriebene Semmel dazu, reibet es gut durch, und so fahret fort bey jedem Ey und Semmel es gut durchzureiben, machet die Klöße nicht zu feste von Semmel, nur so, daß sie zusammenhalten. Kochet gebacken Obst, wenn das weich, gießet die Brühe davon in einen Topf, thut dazu Essig, gestoßene Gewürznägelein, Englisch Gewürz und Zucker, nach eines jeden Geschmack; der Topf muß nicht voll seyn, damit die Klöße, weil sie auflaufen, Raum darinn haben, decket den

Topf

Topf zu, setzet ihn, weil er nicht voll ist, bey Kohlenfeuer; machet von dem Teig auf einem Kuchenbrett, worauf ein wenig Mehl gestreuet ist, runde Klöße, wenn die Brühe kochet, thut die Klöße hinein, und lasset sie bey mehr Feuer gahr kochen, denn thut die Klöße mit der Brühe und das gebackene Obst in einer verzinnten Caßerole zusammen, thut dazu Kirschmuß, lasset es ein Weilchen zusammen kochen, richtet es gleich an, daß es nicht kupfrig wird.

No. 69.

## Weißen Kohl mit Sahne.

Wenn der weiße Kohl beputzet ist, schneidet die großen Strünke heraus, und hacket den Kohl ganz fein, und kochet ihn in Wasser weich, drückt durch einen Durchschlag das Wasser davon, thut den Kohl in einen Tiegel, leget dazu ein gut Stück ausgewaschene Butter, worein mit einem Löffel ein wenig Mehl gedruckt worden, süße Sahne, gestoßene Muscatenblumen, ein wenig Salz, wer will, auch ein wenig Zucker, lasset es auf Kohlenfeuer kurz einstofen, rühret es manchmal, daß es sich nicht ansetzet. Will man selbigen bebacken, so läßt man ihn nicht so sehr kurz einstofen, richtet ihn an, wenn er etwas abgeraucht, streuet geriebene Semmel darauf und beleget ihn mit dünnen Schnittchens Butter, und backt ihn wie den Hecht im Sauerkohl.

No. 70.

No. 70.

## Grünen Kohl mit Kastanien.

Nehmet von dem krausen grünen Kohl, streift selbigen von den Stengeln, oder nehmet Spruten, kochet selbige in Wasser weich, lasset das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen, drückt es mit einem Löffel vollends nach, thut den Kohl in einen Tiegel, gießet Rindfleischbouillon darauf, thut dazu Schmalz, gestoßene Muscatenblumen, ein wenig Zucker und Salz, und laßt es kochen. Die Castanien kocht in Wasser, wenn sie weich sind, ziehet die Haut davon ab, leget sie zu dem Kohl und laßt es zusammen einstofen.

No. 71.

## Farcirten Kohl.

Man muß die Kohlköpfe entweder nur einmal durchschneiden oder auch ganz lassen, solche in Wasser mit etwas Salz mürbe kochen, herausnehmen und abkühlen lassen, denn drückt man das Wasser ganz behende heraus und machet den Kohl in Stücken, als eine Hand breit und ungefähr als einen Finger dick, welches sich von dem abgekochten Kohl recht gut formiren läßt: denn beschmieret man eine Tortenpfanne mit Butter, legt den Kohl stückweise darein und nimmt nach Proportion ein gutes Theil von dem

abgekochten Kohl, das Wasser rein ausgedruckt und klein gehackt, dann nach Gutdünken etwas viel feingeriebenes Brod, einige rohe Eyer auch so viel man will, etwas weiches Rührey, abgeriebene Butter, so viel, daß es dem Bedünken nach gut davon werden kann, Salz und Muscatenblumen oder geriebene Muscaten und hiervon eine feine Farce zusammengehackt: will man Corinten darinn haben, so kann man solche zulezt darunter mengen. Denn legt man solches zwey oder anderthalb Finger hoch auf den Kohl, macht es mit einem warmen Messer fein rund und glatt, auch mit dem Messer ein wenig krauß übergekerbt, in der Tortenpfanne unten und oben mit Feuer gebacken, unten darf nur gelindes Feuer seyn oben aber etwas stärker, daß es schön gelbbraun wird. Wenn man anrichtet, so muß man es mit einer Schaumkelle sauber herausnehmen, daß man es nicht zerbricht, man kann alsdenn eine Butter- oder Rahmsoße darauf machen, und auch womit man will, garniren.

No. 72.

## Gefüllten Kohlrabi.

Von dem Kohlrabi muß man alle harten Schaalen recht dicke abschneiden, in der Mitte durchgeschnitten, beyde Theile ausgehöhlet und mit dem Ausfüllen eben so gemacht, als mit dem farcirten Kohl. Wenn er also gefüllet

ist,

ist, so stülpt man ihn zusammen, mit einem Faden kreuzweiß zusammengebunden und in Wasser und Salz oder bey einem Stück Rindfleisch recht mürbe gekocht, dann in 4 Theile geschnitten, sauber angerichtet, und eine Soße darüber gemacht, man kann auch da herum legen was man will und hat. Auch kann man denselben erstlich ganz mürbe kochen, in Stücken schneiden mit Butter, geriebenes Brod, Muscatenblumen und Rindfleischbrühe abstofen, und geben, wobey man will. Auch kann man ein Gemüse davon machen, wie von dem Savoyerkohl.

No. 73.

## Ausgebackenen Kürbis.

Man nehme einen reif gewordenen Kürbis, diesen schäle man ab, und schneide ihn in Fingers lang und zwey Fingers breite Stücke, koche ihn in Wasser beynahe gahr, lege ihn auf ein Haarsieb, daß das Wasser rein ablaufe, dann rühre man eine Klare oder Teig aus Mehl, etlichen Eyern und Milch ganz klar, macht es aber nicht zu dicke auch nicht zu dünne, salzet es gehörig, thut auch etwas gestoßenen Pfeffer hinzu, legt hierinn den in Streifen geschnittenen Kürbis und bäckt ihn in abgeklärter Butter recht schön gelb und hart aus, dann richtet man es in eine Schüssel an, und giebt folgende Sauce

dazu: Man rührt etwas Mehl mit guter Sahne klar und thut etwas gelbes dazu, dann ein Stückchen Citronenschaale, nebst ein wenig Zucker auf dem Feuer abgerühret, und richtet sie so eben den ausgebackenen Kürbis.

No. 74.

## Linsen mit Bauchspeck.

Nachdem die Linsen gehörig abgewaschen und verlesen sind, sezt man selbige mit fließendem Wasser kalt aufs Feuer, und kocht sie gahr, gießt das Wasser davon ab, und macht sie alsdann mit Wasser und guter Brühe ab, salzet sie gehörig und richtet bey dem Anrichten, den gekochten Bauchspeck in zierlichen Stücken darauf an, und giebt es so zu Tische. Man kann auch gehackte Zwiebeln, welche in Butter gahr geschwizt, mit in den Linsen nehmen, und mit Weinessig etwas brechen; auch kann man eine ganze mit Nägelein gespickte Zwiebel daran thun, welche beym Anrichten wieder herausgenommen wird.

No. 75.

## Lerchen in Sauerkohl.

Reiniget die Lerchen, schneidet ihnen die Füße ab, nehmet den Magen behutsam heraus, waschet sie in warmen Wasser, laßt Butter

kreuschen

kreuschen in einem Tiegel, bratet sie darein; wenn der Sauerkohl, wie gewöhnlich, gekocht ist, thut man kurz vor dem Anrichten die Vögel dazu, daß der Kohl einen Geschmack davon bekommt. Man kann auch vorhero Capern an den Sauerkohl legen, welche auch ohne Lerchen an Sauerkohl gut schmecken; wer will, thut auch ein wenig Zucker daran, auch geriebene Semmel, oder ein wenig Weitzenmehl.

No. 76.

## Gefüllte gelbe Rüben.

Nehmet gelbe Rüben, schneidet von selbigen oben einen Deckel ab, höhlet sie aus, das Ausgehöhlte hackt ganz fein, thut dazu Eyer, ein paar Löffel voll süße Sahne, ausgewaschene Butter, ein wenig Salz, gestoßene Muscatenblumen, geriebene Semmel, rühret es recht untereinander, und füllet es in die Rüben, deckt den Deckel wieder drauf, kochet sie in einem Tiegel in guter Bouillon auf Kohlenfeuer, thut dazu Muscatenblumen, Butter, und zulezt geriebene Semmel.

No. 77.

## Sauerampf.

Wenn der Sauerampf verlesen und gewaschen ist, hacket selbigen nur etlichemal durch, schmelzet Butter in einem Tiegel, thut den

Sauerampf dazu, lasset es auf Kohlenfeuer kochen, nehmet Eyer, kochet sie hart, werfet sie in kaltes Wasser, wenn sie kalt sind, machet die Schaale davon, schneidet sie halb voneinander, das Gelbe davon thut zu dem Sauerampf, und ein wenig Pfeffer, lasset es miteinander durchkochen; wenn man bald will anrichten, thut man süße Sahne und geriebene Muscatennuß dazu, und wenn man angerichtet hat, werden die Hälften Weis vom Ey darauf gestülpet.

No. 78.

## Gefüllten Savoyer Kohl.

Schneidet von dem Savoyer Kohl die äußern Blätter ab, denn schneidet ihn in der Mitte voneinander, schneidet das Herz heraus, kochet dieses Herausgeschnittene mit einem Stück Kalbfleisch meist gahr, backet beydes klein, thut dazu Eyer, Butter, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, Salz und in Milch geweichte Semmel, rühret dieses wohl durcheinander, füllet es in den ausgeschnittenen Kohl, leget ihn wieder zusammen, und bindet ihn mit Bindfaden feste zusammen, kochet ihn in guter Fleischbrühe, Butter, Muscatenblumen gahr, zulezt thut ein wenig geriebene Semmel dazu, und lasset es kurz einkochen.

No. 79.

## Savoyer Kohl mit Rahm gestopft.

Man kann den Kohl ganz in Wasser und etwas Salz mürbe kochen, hiernächst herausnehmen und abkühlen lassen, das Wasser ausdrucken, ihn in 4 Stücken schneiden, die grossen Stengel herausnehmen, und stückweise in eine Pfanne legen, nebst ein Stück gut ausgewaschene Butter, etwas süßen Rahm, etwas Salz, Muscatenblumen, etwas gestoßenen Zwieback oder die Butter in etwas Mehl umgerührt, solches alles daran gethan und auf gelindem Feuer langsam und verdeckt durchstosen lassen, zuweilen etwas losgeschüttelt, daß es nicht ansetzt. Man kann auch was man will herumlegen, man kann auch den Kohl nur mit bloßer ausgewaschener Butter abstosen und bey Rindfleisch, Gänsen, Enten oder dergleichen geben.

No. 80.

## Gefüllten Sallat.

Den Kopfsallat muß man rein waschen, dann in kochendem Wasser einmal aufwallen lassen, in kalt Wasser thun, rein ausdrucken, denn auf einem Tisch alle Blätter voneinander legen, die mittelsten gelben Blätter abschneiden, rein ausdrucken und mit etwas Zwiebeln klein hacken. Diesen gehackten Sallat muß man in

hinlänglicher Butter schwitzen lassen, und 4 bis 6 Eyer dazu thun und zu einem harten Rühren machen, denn wieder recht fein hacken und 4 bis 6 rohe Eyer dazu schlagen, etwas in Milch geweichte und geriebene Semmel hinzuthun, mit etwas Muscatenblüthen und Salz zu einer guten Fülle machen. Alsdenn kann man in einen jeden ausgelegten Kopf von der Fülle geben, und die Blätter ordentlich darüber legen, in eine Casserole dicht neben einander setzen, es mit guter Brühe anfüllen und eine gute Stunde kochen lassen, und zuletzt mit Butter darinn Mehl geknetet, sämig machen.

No. 81.

## Ausgepellte Schoten.

Wenn die Schoten ausgepellet seyn, waschet sie, thut sie in einen Tiegel oder Casserole nebst Butter, ein wenig Pfeffer, ein gut Theil von dem Sallat Portulack, klein gehacktes Pfefferkraut, ganze Petersilie, eine kleine Zwiebel, gießet dazu etwas Wasser, lasset es kurz einkochen, und thut dazu ein wenig Zucker.

No. 82.

## Zuckerschoten.

Ziehet den Schoten die Fäden an den Seiten ab, brechet sie in 2 oder 3 Stücken und waschet sie, lasset Butter in einem Tiegel schmelzen,

gen, leget die gebrochenen Schoten dazu, nebst einer Zwiebel, worinn einige Gewürznägelein gestochen und ein wenig ganze Petersilie, lasset es zusammen auf Kohlenfeuer zugedeckt kochen; wenn die Schoten meist weich sind, gießet etwas süße Sahne dazu, wer will, auch Zucker, lasset es zusammen kurz einkochen. Auf selbige Art kann man auch ausgepellte Feldschoten kochen.

No. 83.

## Grüne Türkische Schmink- oder sogenannte Schabbelbohnen.

Ziehet den Bohnen die Fäden auf beyden Seiten ab, schneidet sie fein und länglich, laßt sie in Wasser mürbe kochen, denn gießet das Wasser durch einen Durchschlag davon und drückt es vollends davon mit einem Löffel ab, thut die Bohnen in einem Tiegel, gießet Rindfleischbrühe darauf, ein gut Theil Butter, gestoßenen Pfeffer, Salz, feingehackte Petersilie, etwas fein gehacktes Pfefferkraut, und so laßt es kurz einkochen.

No. 84.

## Spargel.

Die kleinen Spargel, die nicht zum Ganzkochen tauglich, schneidet wie ein halb Glied vom Finger lang, so weit, wie er nicht hart ist, kochet ihn in Wasser ab, lasset ihn in einem Durchschlag ablecken, hernach mit Butter in einem Tiegel auf Kohlenfeuer kochen lassen; wenn man bald will anrichten, wird etwas gestoßener Pfeffer, ein wenig Zucker und süße Sahne dazu gethan. Auf diese Art kann man auch Hopfenspargel kochen.

No. 85.

## Spargel.

Kochet den Spargel, wenn er an dem Ende, wo er abgeschnitten ist, gerade geschnitten, gewaschen und mit einem Faden im Bunde gebunden ist, lasset, wenn er weich ist, das Wasser ablaufen, nehmet zur Sauce von 6 Eyern das Gelbe, nebst einen halben Löffel voll Weitzenmehl, welches zuvor mit einem Löffel voll Wasser naß gemacht worden und mit dem Gelben von Eyern tüchtig gequerlet ist, gießet von dem Spargelwasser, worinn er gekocht, so viel als nöthig ist, dazu, nebst ein gut Stück frische Butter und gestoßene Muscatenblumen, Salz, wer will, auch ein wenig Zucker, setzet es bey

Kohlen-

Kohlenfeuer, und querlet es beständig, bis es anfängt dicke zu werden, es muß aber nicht kochen, alsdenn drücket von einer oder mehr Citronen, nachdem es viel Sauce ist, den Saft dazu, querlet es gut, und gießet es über den angerichteten Spargel. Man kann auch folgende Sauce nehmen. Leget ein Stück frische Butter in einen Tiegel, lasset sie schmelzen, rühret Weitzenmehl dazu, und lasset es zusammen kochen, aber nicht braun werden, gießet einige Löffel voll Wasser dazu, rühret es durcheinander und lasset es kochen, wenn dieses geschehen, thut gestoßene Muscatenblumen dazu, nebst ein gut Stück Butter, rühret es beständig, bis die Butter geschmolzen, denn ist sie fertig.

No. 86.

## Spargel, grüne Erbsen und gelbe Rüben.

Die Erbsen werden ausgepellt, die Rüben fein und länglich geschnitten, thut beydes in einen Tiegel, gießet Rindfleischbrühe darauf, leget dazu eine ganze Zwiebel, ein gut Theil Butter, gestoßene Muscatenblumen, ein wenig Pfeffer, ein wenig Zucker, Salz, laßt sie kochen; den Spargel schneidet, so weit er weich ist, in Stückchens, kochet ihn in Wasser ab, und thut selbigen zu den Erbsen und Rüben. Meist zuletzt thut dazu gehackte Petersilie, und ein wenig geriebene

geriebene Semmel und laßt es kurz einkochen. Man kann auch nur allein grüne Erbsen und gelbe Rüben nehmen; will man hierunter von den großen Bohnen nehmen, so kocht man, wenn sie ausgepellt sind, selbige erst in Wasser weich, ziehet ihnen die Haut ab und thut sie dazu.

No. 87.

## Spargel mit Eyern.

Wenn der Spargel in Wasser abgebrühet und dann in einer Fleischbrühe gesotten worden, jedoch so, daß er etwas härtlich bleibt, so wird Pfeffer und Muscatenblüthe daran gethan, indessen klopfet man ein paar Eyerdotter wohl in einem Töpfchen, drückt ein gut Theil Citronensaft hinein, rührt sie mit der Brühe, darinn der Spargel gesotten worden, an, und schüttet es über den Spargel her: Hierauf setzet man die Schüssel auf eine Kohlpfanne und läßt sie eine Weile darauf stehen, damit die Brühe ein wenig dicklicht werde, alsdann wird er zu Tische getragen. Wenn es beliebt, können auch würflicht geschnittene Citronenschaalen darauf gestreuet werden.

No. 88.

## Spinat.

Wenn der Spinat verlesen und recht rein gewaschen ist, kochet man selbigen in Wasser weich, gießet durch einen Durchschlag das Wasser

ser ab, drückt es mit einem Löffel vollends davon ab, denn hackt den Spinat, thut ihn in einen Tiegel, gießet Rindfleischbouillon darauf, ein gut Stück Butter, gestoßene Muscatenblumen, wenn es nöthig, auch Salz, und laßt es kurz einstofen. Schneidet alte Semmel in Striefen eines halben Fingers lang, laßt Butter kreuschen, thut die Semmel dazu, rühret sie manchmal um, laßt sie gelbbraun und hart werden. Wenn der Spinat angerichtet ist, besteckt ihn mit der Semmel; man kann auch, statt der Semmel, verlohrne Eyer auf den Spinat legen.

# Dritte Abtheilung.

## Von Pasteten.

No. 89.

### Pastete von Aal.

Ziehet dem Aal die Haut ab, schneidet ihn in kleine runde Stücken, laßt Wasser in einer Casserole kochen, thut Salz dazu, leget den Aal hinein und laßt ihn halb gahr kochen; alsdenn thut ihn in einen Durchschlag und lässet ihn ablecken; schneidet Zwiebeln klein, thut dazu gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, ein paar Gewürznägelein, wer will, auch ein wenig Salbey, kochet es mit Wasser, daß von den Zwiebeln die Sauce ein wenig eben wird; es muß nur so viel seyn, als in der Pastete nöthig ist; leget in eine zinnerne Schüssel erst viel Butter, den Aal darauf, und denn die Sauce drüber; bedeckt es mit einem mürben Butterteig, wie gewöhnlich, bestreicht sie mit dem Gelben von Eyern, bäckt sie im Backofen oder Tortenpfanne. Machet eine Sauce von Weineßig, Wasser, Butter, gestoßenem Pfeffer, rühret sie ab mit Gelben

ben von Eyern und gebet sie dazu auf den Tisch, oder gießet etwas davon gleich in die Pastete, ehe sie zu Tische gebracht wird, wie schon gesagt ist.

No. 90.

## Pastete von Austern.

Kochet Artischocken, nehmet davon nur den Stiehl oder Boden, abgekochte Kälbermilch, kochet Spitz- oder andere Morcheln, nehmet dazu präparirte Mouserons, Champignons, Butter, gestoßene Muscatenblumen, ein wenig Pfeffer und Bouillon; laßt es ein wenig kochen, thut dazu ein wenig geriebene Semmel, und laßt es kalt werden; denn legt es in eine zinnerne Schüssel und dazwischen Austern, gießet dazu von der Sauce bis an den Rand der Schüssel, bedeckt es mit Butterteig, verfahret damit wie bey der ersten Hühnerpastete, bestreicht sie mit Gelben von Eyern, bäckt sie im Backofen oder Tortenpfanne, gebet die übrige Sauce dazu auf den Tisch. Wenn es nicht genung ist, macht man noch was dazu.

No. 91.

## Pastete von Artischocken.

Nachdem man einen guten Butterteig gemacht hat, nimmt man eine ziemliche Anzahl abgekochte Artischockenstiehle, einige feine Lamm-

oder

oder Kalbsrippen, ausgepellte Krebse, ein gut Stück ausgewaschene Butter, würzt und salzet es, schlägt es in die Pastete, und läßt es in dem Ofen backen: Indeß kocht man Artischockenstiehle in Fleischbrühe, treibt es durch ein Suppensieb, thut feines Gewürz und Butter daran, schneidet die Pastete, wenn sie aus dem Ofen kommt, oben auf, gießt die Sauce hinein und giebt es warm auf den Tisch.

No. 92.

## Pastete von Blumenkohl.

Man muß den Blumenkohl sauber abputzen, abwaschen, im Wasser mit etwas Salz nur gar wenig kochen lassen, hiernächst wird solches abgegossen, daß er abkühlet und abtriefet. Dann muß man auch ein wenig Farce machen, wovon man will, den Blumenkohl mit feingehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürz, und kleinen Stückchen Butter vermengen, und zu einer feinen Pastete verfertigen. Man kann beym Blumenkohl kleine Saucischens mit einlegen und beym Anrichten eine Rahmsauce daran machen.

No. 93.

## Pastete von Capaunen.

Nehmet ein oder zwey Capaunen, wenn sie gereiniget sind, schneidet die Füße ab, hauet die Flügel und den Hals ab, denn schneidet sie

auf

auf dem Rücken in der Länge ganz auf, nehmet behutsam das Gerippe und Eingeweide heraus, die Flügel und Keulenknochen löset im Gelenke von dem Gerippe und lasset sie im Fleisch, denn nehmet das Fleisch von den abgehauenen Flügeln und Hals, Magen, Leber, Herz, hacket es recht fein, mit gewässerten Sardellen, und wenn man sie haben kann, auch Austern, thut dazu Eyer, Butter, Muscatenblumen, Salz, etwas geriebene Semmel, rühret es wohl untereinander, füllet damit die Capaunen, nähet sie denn zu, bieget die Keulen und Flügel, daß sie wieder Facon bekommen. Machet solchen Teig und verfertiget eine Pastete, wie bey der Wildprets-pastete gesagt worden, beleget den Boden der Pastete mit Butter, denn die Capaunen drauf, und dabey Kälbermilch und abgekochte Morcheln, machet sie mit einem Deckel zu und lasset sie im Ofen gahr backen. Zur Sauce nehmet süße Sahne, kochet sie und rühret sie mit dem Gelben von Eyern ab; wenn die Pastete gahr ist, giesset die Sauce dazu.

No. 94.

## Pastete von Fricandellen.

Man schneidet von einer Kälberkeule, wenn die Haut davon abgemacht ist, Fricandellen, spickt sie, kehret sie um in Mehl, laßt Butter kreuschen, legt sie hinein, laßt sie braun

werden und thut dazu Kälbermilch und Champignons. Man kann auch geweichte Trüffeln dazu nehmen, oder gekochte und hernach in Butter abgeschwitzte Mouserons, thut dazu gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, ein paar Gewürznägelein und geriebene Citronenschaale; man kann auch ein paar gewässerte und gehackte Sardellen darunter nehmen; gießet Bouillon dazu, laßt es meist gahr kochen, und thut ein wenig geriebene Semmel dazu; wenn es kalt ist, machet davon eine Pastete mit Butterteig, auf vorige Art, schneidet die Pastete, wenn sie gahr ist, auf, gießet von der übrig gebliebenen Sauce hinein, oder gebt sie a part dazu.

No. 95.

## Pastete von Forellen.

Man schneide die Forellen in Stücken, wasche sie aus, und lege sie in die Pastete, thue darauf Pfeffer, Ingber, Pomeranzen, Butter, Salz, und ein wenig Wein und lasse sie eine Stunde im Ofen backen.

No. 96.

## Pastete von Haasen.

Schneidet Speck in grobe Stücken, würzet sie mit Pfeffer, Ingber, Nelken, Salz, spickt den Haasen damit, und legt ihn 3 bis 4

Stunden

Stunden in Essig, hiernächst brennet etwas Mehl, thut es in die Pastete, Pfeffer, Ingber, Nelken, Salz, legt den Haasen darauf, schneidet ein paar Sardellen daran, macht die Pastete zu und backt sie.

No. 97.

## Pastete von einer Hammelkeule.

Nehmet eine gute Hammelkeule, ziehet die Haut davon ab, löset die Knochen von der inwendigen Seite behutsam heraus, und klopfet sie recht mürbe; denn spicket sie mit Schinken, wie es sonst mit Speck geschieht, aber etwas dicker geschnitten, leget sie eine Nacht in Essig, nebst Zwiebeln und Lorbeerblätter, machet eine Farce auf vorige Art, von Hammelfleisch, Speck, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, Schalotten, Sardellen, Capern, Salz, feingehackte Citronenschaale und geriebenen grob Brodt. Machet den Teig, wie bey der Wildpretspastete gesagt ist, und davon eine Pastete, in Form einer Keule, streichet die Hälfte von der Farce unten in die Pastete, leget die Keule darauf, und bedeckt sie mit der andern Hälfte der Farce, machet einen Deckel drauf und Zierrathen, wie bey der Wildpretspastete gesagt ist; und laßt sie 5 bis 6 Stunden im Back- oder Kuchenofen backen. Nehmet die Knochen von der Hammelkeule, schlaget sie in Stücken, gießet halb Weinessig

und halb Wasser drauf, thut dazu Zwiebeln, eine halbe Citrone und Gewürz, laßt es kochen, macht in Butter braun Mehl, thut es dazu, und laßt es kochen, streicht es durch ein Haarsieb, und wenn die Pastete gahr und aufgemacht ist, so gießet die Sauce hinein, deckt den Deckel wieder drauf und gebt sie zu Tische.

No. 98.

## Pastete von jungen Hühnern.

Die Hühner werden zerschnitten, wie gebräuchlich zu Pasteten, wenn sie ein wenig gewässert, setzet sie auf mit etwas Butter und laßt sie in einem Tiegel in der Butter eine Weile schmoren, denn gießet Bouillon dazu, 3 oder 4 ausgewässerte Sardellen, ein wenig klein gehackten Speck, ein Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Muscatenblumen, Gewürznägelein, Citronenscheiben und ein paar Schalotten; wenn noch Butter fehlt, ein wenig Butter; laßt dieses zusammen kochen, thut dazu geriebene Semmel, Salz, wenn es nöthig ist, und laßt es meist gahr kochen; machet Klöße von Kalbfleisch, oder Krebse, oder Bratwurstklöße, welche in Bouillon gekocht werden, kochet Castanien und ziehet sie ab, kochet Kälbermilch ab, imgleichen Spitz- oder andere Morcheln, legt dieses alles durcheinander, nebst eingemachte Champignons in eine zinnerne Schüssel, gießet darauf von der

Sauce

Sauce der Hühner, bis an den Rand der Schüssel. Denn nehmet Kuchenteig, welchen man unter dem Artickel von Kuchen findet, rollet ihn, schneidet davon einen Strich, so breit wie der Rand der Schüssel ist, beschmieret den Rand der Schüssel mit Gelben vom Ey, alsdenn den Strich Teig rund darum gelegt und fest angedrückt, wenn er auch ein wenig über den Rand stehet, bestreichet den Rand wieder mit Gelben von Eyern, denn bedeckt sowohl das hoch gelegte Fleisch, als auch den Rand der Schüssel mit Butterteig, drückt es feste an den Rand, und kerbet den Rand mit einem Messer ein wenig ein. Nehmet das Gelbe von Eyern, schlaget es klein, worein man ein klein wenig geriebenen Zucker thun kann, und bestreicht den Butterteig damit mit einem Pinsel, oder mit dem Rauhen von einer Federspule, backt sie denn in einer Tortenpfanne, oder im Backofen; wenn sie eine gute Stunde bäckt, ist sie gut. Die übrige Sauce von den Hühnern gebt dazu auf den Tisch; man kann auch zu der Sauce noch Bouillon gießen, rühret sie mit Gelben von Eyern ab; man kann auch die Pastete, wenn sie gahr ist, in der Mitte rund aufschneiden, etwas von der Sauce hineingießen, und wieder zudecken.

No. 99.

## Pastete von jungen Hühnern, auf andere Art.

Schneidet die Hühner, wie gebräuchlich, in Stücken, wässirt sie ein wenig, denn setzet Butter in einem Tiegel auf Kohlenfeuer, laßt sie schmelzen, thut die geschnittenen Hühner hinein, nebst einer ganzen Zwiebel, Salz, ganzen Pfeffer, Muscatenblumen, und etliche Gewürznagelein, ein Lorbeerblatt, laßt es zusammen ein klein Weilchen schmoren, denn gießet Bouillon dazu, laßt es meist gahr kochen, die Zwiebel nehmet heraus und laßt es kalt werden. Machet eine Farce, dazu nehmet Kalbfleisch aus der Keule, schneidet es klein, nebst Zwiebeln, Speck von frischen Schweinfleisch, und frisches abgezogenes Rindernierentalg, es muß aber mehr Fleisch als Fett seyn, thut es in einen Tiegel, nebst Capern, rühret es über Kohlenfeuer, daß es durchweg heiß wird; denn laßt es kalt werden, hackt es klein, thut dazu Salz, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel, 4 oder 5 Eyerdotter, und hackt es recht fein durcheinander. Denn leget auf den Boden einer zinnernen Schüssel, wenn sie vorhero mit kalter Butter bestrichen, von der Farce, und darauf das Hühnerfricasse; die Sauce laßt zurück. Bedeckt das Fricasse wieder mit Farce, bis an den Rand

der

der Schüssel, bedeckt dieses mit einem guten Butter- oder mürben Teig, welcher bey den Kuchen zu finden ist, und verfahret damit auf vorige Art. Backt sie im Backofen oder in der Tortenpfanne. Wenn man sie bald will zu Tische geben, so nehmet die zurückgebliebene Sauce, thut dazu ein wenig Weinessig und Citronensaft, ist es nicht Sauce genung, gießet noch Bouillon dazu, laßt es kochen und rühret es ab mit Gelben von Eyern.

No. 100.

## Pastete von Kälbernieren.

Man nehme eine Kälberniere aus einem kalten Kalbsbraten, solche mit etwas von dem Fett und etwas Speck gröblich durchgehackt, mit Zwiebeln, feinen Kräutern, Salz, ein wenig Pfeffer, Muscatenblumen, Zimmt, Champignons, Kälberbrießchen u. dergl. angemengt, und eine feine Pastete davon verfertiget. Zur Soße etwas Butter mit ein paar Löffel voll Brühe sämig gemacht.

No. 101.

## Pastete von Lachs.

Der Lachs wird geschupt, in Scheiben geschnitten, abgewaschen und eine Stunde einmarginirt, dann thut man ein Stück Butter

dabey, setzt es auf gelindes Feuer und läßt ihn ein wenig durchschwitzen, bis er steif wird, und hernach kalt werden; denn macht man eine gute Farce von Lachs, welcher mit gehackten Zwiebeln, Lorbeerblätter, Petersilie, etwas Thymian, Muscatenblüthe und Pfeffer klein gehackt wird, denn rührt man Butter zu Sahne, schlägt etliche rohe Eyerdotter dazu, rührt es mit den gehackten Lachs und Kräutern durch, thut so viel geriebene Semmel als nöthig dazu, von dieser Farce belegt man den Boden einer Schüssel eines halben Fingers dicke, hierauf die kalt gewordene Lachsstücke, auch kann man zwischen jede Schicht Lachs in kleine Stückchen geschnittene Champignons, Morcheln, Austern, Muscheln, Krebsschwänze, abgekochte Hechtslebern, oder Karpfenmilch, oder was man sonst der Jahreszeit nach haben kann, legen. Oben legt man ebenfalls von der Farce, legt um den Fisch einen Rand von Blätterteig auf die Schüssel, welche vorher mit Ey bestrichen werden muß, und beschließt die Pastete mit einem Deckel, macht einige Zierrathen auf den Deckel, bestreicht die ganze Pastete mit geklopften Ey, und läßt sie gahr backen. Beym Anrichten giebt man eine gute Sardellensauce, wozu man die zurückgebliebene Brühe von der Marinade gebrauchet, auch kann man in der Sauce kleine Klumpen von Fischfarce machen, welche vorher aufgekocht werden müssen.

No. 102.

## Pastete von Spargel.

Dem Spargel müssen vorhero die Köpfe so weit als das mürbe gehet, abgebrochen werden, hernach kann man ihn rein abwaschen, und im Wasser nur ein paarmal aufkochen lassen. alsdenn auf einen Seiher legen, damit er recht abtriefe; hierauf mit kleinen Stückchen Butter, Salz, ein wenig Pfeffer und Muscatenblühe, feingehackten Kräutern und kleinen Zwiebeln anmengen, auch ein wenig Farce wovon man will, machen, davon einen Rand auf den feinen Butterteig setzen, und zwar so groß, als die Pastete seyn soll, den angemengten Spargel darein thun, denn vollends gehörig fertig machen und backen, endlich wenn man die Pastete anrichten will, eine Sahnsauce darein schütten.

No. 103.

## Pastete von Schnepfen.

Wenn die Schnepfen rein gemacht sind, nehmet sie aus, und leget sie eine Nacht in halb Wein und Weinessig, in einen irden Geschirr; bereibet sie denn inwendig mit gestoßenem Gewürz und Salz, und leget sie in eine zinnerne Schüssel. Machet in Butter braun Mehl, gießet dazu von dem Wein und Essig worinn sie

gelegen, thut dazu Trüffeln, Mouserons, wie bey der Wildpretspastete gesagt ist, Capern, Citrone, Champignons, was man will, leget dieses bey die Schnepfen, und gießet so viel Sauce dazu bis an den Rand der Schüssel; nehmet das Eingeweide und die Leber, lasset es in heißer Butter etwas braten, wenn es kalt, hackt es mit Rindernierentalg und Kalbfleisch, geweichte Trüffeln, oder gekochte und in Butter abgeschwitzte Mouserons, thut dazu Eyer, gehackte Citronenschaale, eine feingehackte Zwiebel, in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, Salz, hackt es wohl durcheinander, leget diese Farce über die Schnepfen, bedeckt sie mit Butterteig, wie bey der ersten Hühnerpastete gesagt ist, und bestreicht sie mit Gelben von Eyern; backt sie im Backofen oder Tortenpfanne. Die übriggebliebene Sauce setzet, wenn man es bald will zu Tische geben, auf Kohlenfeuer, thut dazu Gewürz und Citronensaft, und gebet selbige dazu auf den Tisch.

No. 104.

## Pastete von Schinken.

Nehmet einen nicht gar zu großen geräucherten Schinken, waschet selbigen gut, und leget ihn in lau warm Wasser, daß er weich wird, denn schneidet inwendig, wo der Knochen

ist,

ist, in der Länge auf den Knochen, nehmet den Knochen behutsam heraus, schneidet die Schwarte und alles Schwarze davon ab, leget ihn ein oder zwey Tage, nachdem er salzig ist, ins Wasser, denn trocknet ihn rein ab, leget ihn in ein tiefes irdenes Geschirr, oder sogenannten Schmortopf, worauf ein Deckel passet, thut dazu gestoßene Gewürznägelein, Muscatenblumen, Pfeffer, gehackte Zwiebeln, Basilicum, Thymian, ein paar Lorbeerblätter, gießet Wein und Essig darauf, daß der Schinken bedeckt ist, decket es wohl zu, und laßt ihn zwey bis drey Tage darinn liegen, dann verklebet den Topf und laßt den Schinken auf Kohlenfeuer halb gahr kochen. Zur Farce nehmet Rindfleisch aus der Keule, schneidet es in Striche, und schabet es mit einem Messer von den Sehnen, hackt es denn recht fein mit abgezogenem recht frischen Rindernierentalg, Schalotten, Capern, gewässerte und von den Gräten gemachte Sardellen, Citronenschaale, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, von etlichen Eyern das Gelbe, geriebenes grobes Brod, hackt alles durcheinander, daß es wie ein Teig wird. Man kann auch unter die Farce Trüffeln oder Mouserons hacken, wenn sie so, wie im vorigen gesagt worden, präparirt sind. Machet auf vorige Art eine aufgesetzte Pastete, streichet von der Hälfte der Farce unten in die Pastete, nehmet den Schinken aus der Sauce, wenn er kalt ist, leget ihn auf der Farce, und bedecke ihn

mit

mit der andern Hälfte Farce, machet einen Deckel darauf, und verfahret in allem so, wie bey der vorigen gesagt worden, und backt sie 5 bis 6 Stunden. Zur Sauce nehmet in Butter braun gemachtes Mehl, Bouillon, etwas von der Brühe, in welcher der Schinken gekocht hat, durch ein Haarsieb gegossen, feingehackte Schalotten, gewässerte und gehackte Sardellen, abgeschälte Oliven, Capern und Citronenscheiben. Wenn der Deckel aufgemacht, gießet die Sauce in die Pastete, und deckt den Deckel wieder drauf. Ist zu viel Fett auf der Pastete, so nehmet etwas, ehe sie zu Tische gebracht wird, davon ab. Will man diese Pastete kalt zu Tische geben, so nimmt man alles Fett, so sich, wenn sie kalt ist, auf der Sauce gesetzt hat, ab. Will man einen Gallert darauf legen, so hauet man Kälberfüße in kleine Stücken, läßt sie mit Wasser, in einem neuen vorhero mit Wasser wohl ausgekochten Topf kochen, leget dazu ein paar Gewürznägeln, etliche Körner Englisch Gewürz; wenn es eingekocht, gießet weißen Wein dazu, Citronenscheiben, woraus die Körner gemacht, wer will, auch etwas Zucker, laßt es ferner kochen, thut ein wenig auf einen zinnernen Teller, und sehet zu, ob es, wenn es kalt, steif wird, ist dieses, so gießet es durch eine grobe Serviette in ein Porcellainen Geschirr, und laßt es kalt werden; wird es aber noch nicht steif, so laßt es noch ferner kochen. Man muß es den Tag

vorher

vorher kochen. Wenn man die Pastete zu Tische geben will, und das kalt gewordene Fett von der Brühe abgenommen ist, sticht man mit einem Löffel den Gallert aus, und belegt damit inwendig die Pastete, legt den Deckel drauf und giebt sie kalt zu Tische.

No. 105.

## Pastete von Stockfisch.

Nehmet guten weißen gewässerten Stockfisch, setzet ihn in einem Topfe mit fließend Wasser an das Feuer, laßt ihn weichen, aber nicht kochen, sondern nur forne einen weißen Schaum bekommen, alsdenn laßt das Wasser ablaufen, salzet selbigen, und laßt das Wasser wieder ablaufen. Thut in eine Casserole ein Quart süße Sahne, Butter, Salz, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, ein wenig geriebene Semmel, laßt es aufkochen und wenn es nicht mehr heiß ist, schüttet den Stockfisch hinein und laßt es kalt werden. Machet einen guten mürben oder Butterteig, rollet ihn, wie gewöhnlich aus, leget davon in eine zinnerne Schüssel, wovon der Rand vorhero mit Gelb von Eyern bestrichen, leget den Stockfisch darauf, streuet geriebene Semmel darauf und leget kleine Stückchens Butter darauf, hierüber leget wieder Butterteig, streichet, so weit der Rand gehet, und der Teig aufeinander kommt, dazwischen Gelbes von Ey,

drückt

drückt sie zusammen und kerbet mit einem Messer den Rand etwas ein; bestreichet sie mit dem Gelben von Eyern, und backt sie im Backofen oder Tortenpfanne. Machet zu der übriggebliebenen Sauce noch was zu, und gebet sie dazu warm in einen Saucennapf zu Tische, oder schneidet die Pastete auf, und gießet die Sauce hinein und deckt sie wieder zu.

No. 106.

## Pastete von jungen Tauben.

Die Tauben bratet man am Spieß gahr, schneidet sie denn in Stücken, gießet darauf halb Wein und halb Bouillon, geriebenes Brod, Citronenscheiben, geriebene Muscatennuß, Pfeffer, Butter, Trüffeln und Mouserons, wenn sie, wie bey der Wildpretspastete gesagt ist, präpariret worden, Champignons und was man sonsten will. Leget es in eine zinnerne Schüssel, gießet Sauce dazu bis an den Rand der Schüssel, bedeckt es mit Butterteig, wie bey der ersten Hühnerpastete gesagt ist, bestreichet sie mit Gelben von Eyern, backt sie im Backofen oder Tortenpfanne, die übrige Sauce gebt dazu auf den Tisch.

No. 107.

## Pastete von jungen Tauben, auf andere Art.

Wenn die Tauben rein gemacht, sticht man die Spitzen von den Keulen ein, legt sie in einen Tiegel, nebst Kälbermilch, Champignons, Butter, Gewürz, Salz, gießet Bouillon dazu, und laßt es meist gahr kochen; zuletzt ein wenig geriebene Semmel, und laßt es kalt werden. Machet eine Farce von Kalbfleisch, leget davon auf den mit kalter Butter beschmierten Boden einer zinnernen Schüssel, denn die Tauben nebst der Kälbermilch, und Champignons; hierauf leget wieder Farce, denn bedeckt die Farce und den Rand der Schüssel mit Butterteig, verfahret damit wie bey der ersten Pastete von Hühnern gesagt ist, bestreicht sie mit Gelben von Eyern, backt sie im Backofen, oder Tortenpfanne. Die Sauce gebt besonders dazu auf den Tisch.

No. 108.

## Pastete von Wildpret.

Nehmet das Wildpret, machet die Häute davon und schneidet es in dünne Scheiben, daß keine Sehnen darinnen bleiben, klopfet es gut, alsdenn mit lang geschnittenem Speck, welcher mit gestoßenem Pfeffer, Gewürznägelein

und

und Salz bestreuet ist, durchgezogen, alsdenn in ein irden Geschirr gelegt, nebst Basilicum, Tragun, Thymian, gestoßene Gewürznägelein, Englisch Gewürz, Pfeffer, geschnittene Zwiebeln, und ein paar Lorbeerblätter; begießet es mit halb Wein und halb Essig, lasset es wohl zugedeckt 48 Stunden, auch wohl etwas länger stehen. Machet eine Farce von dem übrigen Wildpret, woraus alle Sehnen gesucht werden müssen, denn nimmt man Speck, Schinken, Schalotten, gewässerte und von den Gräten gemachte Sardellen, Capern und zwey bis drey Eyer, hackt dieses alles zusammen recht fein, denn thut es in einen Mörsel und stoßet es durcheinander wohl durch, denn grob Rockenbrod gerieben, und solches auch mit darunter gestoßen; wenn es zu feste seyn sollte, thut dazu etliche Tropfen Bouillon, oder von dem Wein und Essig, worinn das Fleisch gelegen. Der feste Teig zu dieser Pastete wird auf folgende Art gemacht: Man schüttet 2 Metzen halb Weitzen- und halb fein Rockenmehl, auf einen Backtisch, machet davon einen Kreis, leget in der Mitte ein klein Stückchen Butter, alsdenn recht kochend Wasser genommen, aber nicht zu viel, arbeitet das Mehl hinein, und den Teig sehr wohl durch, daß selbiger recht hart und feste wird, alsdenn macht man eine Pastete davon aus freyer Hand, was für eine Facon man will. Nemlich, man nimmt ein Stück vom Teig, wür-

ket

ket es und rollet es nicht zu dick auch nicht zu dünne aus, zum Boden der Pastete, leget es auf Papier, welches auf einer eisernen Platte liegt; zum Rand rollet mit den Händen einen langen Strich von dem Teig, rollet ihn mit dem Rollholz aus, daß er etwa 3 bis 4 Finger breit wird, nachdem man sie hoch haben will, schneidet selbigen gerade, bestreichet den Boden mit Gelben von Eyern, setzet den Rand auf den Boden und drückt selbigen mit den Daumen feste an, lasset den Boden rundum vorstehen, streichet auf den vorstehenden Boden Gelbes von Eyern, und denn streichet mit einem Messer den vorstehenden Boden an den aufgesetzten Rand, und denn das Angestrichene mit dem Kneipfelsen bunt gemacht. Denn streichet die Hälfte von der Farce unten in die Pastete, die übrige Farce wird in das Fleisch in jedes Stück als Roulets gewickelt, und diese denn ordentlich in die Pastete gelegt, dazwischen Citronenscheiben, woraus die Kerne gemacht, und darüber Speckscheiben gelegt. Würket wieder ein rundes Stück Teig zusammen, rollet es zum Deckel aus, bestreichet den Rand, wo der Deckel drauf kommt, mit Gelben von Eyern, leget den Deckel darauf und drückt ihn behutsam an. Der Deckel muß ein wenig über den Rand stehen, denn rollet etwas von dem Teige dünner aus, schneidet daran Zierrathen, Blumen, Stengel, Blätter, was man will, machet sie bunt, bestreichet den auf-

gesetzten Rand und den Deckel mit Gelben von Eyern und leget die Zierrathen drauf; nehmet das Gelbe von Eyern, ein wenig Milch und etwas Weitzenmehl, mischet es wohl untereinander und bestreichet damit die ganze Pastete. Schiebet sie mit der eisernen Platte, worauf sie gemacht ist, in den Backofen, und laßt sie 3 bis 4 Stunden gut backen, nachdem das Wildpret zart oder hart ist. Machet eine Sauce dazu von in Butter braun gemachten Mehl, von dem Wein und Essig, worinn das Fleisch gelegen hat, abgeschälte Oliven, Capern, Citronen, gewässerte und gehackte Sardellen. Wenn die Pastete gahr ist, so macht man den Deckel da, wo er auf dem Rande liegt, mit einem Messer behutsam auf, und gießet die fertige Sauce durch ein Haarsieb in die Pastete, und deckt den Deckel wieder drauf und giebt sie zu Tische. Sollte die Pastete aber lecken, so muß man die Sauce a part dazu geben. Hat man nicht Wildpret, kann man Rindermürbbraten oder ein Stück schier Rindfleisch nehmen, und damit eben so wie mit dem Wildpret verfahren. Will man Trüffeln oder Mouserons in der Pastete nehmen, so werden die Trüffeln in Wasser bey gelindem Feuer geweicht, die Mouserons werden gekocht, das Wasser abgegossen und in Butter abgeschwitzet, und zwischen das Fleisch in die Pastete gelegt.

No. 109.

## Kleine Pasteten mit Austern.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule und frisches Rindernierentalg, machet von beyden die Häute ab, hacket es klein mit eingemachten Champignons, thut dazu Salz, gehackte Citronenschaale, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen und hackt es durcheinander ganz klein. Machet einen guten Butterteig, rollet ihn dünne aus, legt davon in die Pasetenformen, thut von dem Gehackten hinein, leget nach der Größe der Formen 1 oder 2 Austern oben auf, bestreichet sie an dem Rande mit geschlagenen Gelben von Eyern, bedeckt sie mit dem Butterteig, drückt den Teig umher an den untersten, beschmieret sie mit Gelben von Eyern, backt sie im Backofen oder in der Tortenpfanne.

No. 110.

## Kleine Englische Pasteten von Kälberbraten.

Nehmet kalten Kälberbraten, hacket selbigen klein, thut ihn in eine Casserole, nebst Wein, kleine Rosinen, Capern, gehackte Citronenschaale, Citronensaft, gestoßene Muscatenblumen, Butter, und ein wenig geriebene Semmel, laßt es zusammen kurz einkochen und denn kalt werden. Machet den Teig und die kleinen

Pasteten wie die vorigen, backt sie und verfah-
ret mit der Sauce eben so.

No. 111.

## Kleine Pasteten von Krebsen.

Kochet Krebse aus Salz und Wasser, pellet sie aus und hacket sie ganz klein, thut sie in eine Schüssel, thut dazu Krebsbutter, Eyer, etwas abgebrühete und gestoßene süße Mandeln, in süße Sahne oder Milch geweichte Semmel, wovon vorher die Kürste abgeschnitten worden, ein wenig geriebene Semmel, thut obiges hinein, und backt es im Backofen oder Tortenpfanne.

No. 112.

## Kleine Pasteten von Ochsenzungen.

Kochet eine frische Ochsenzunge weich, ziehet die Haut davon ab, hacket sie klein, mit einer ganzen Limonie, woraus die Kerne gemacht sind. Nehmet Rindermark, oder frisches Rindernierentalg, wovon die Haut abgezogen ist, Capern, ein wenig gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, hacket alles zusammen klein, thut es in eine Casserole oder Tiegel, gießet Bouillon dazu, laßt es kochen, bis der Bouillon eingekocht ist, denn querlet von drey Eyern das Gelbe mit drey Löffel voll Franzwein, rühret es

dazu

dazu und laßt es kalt werden; denn machet den Teig und die kleinen Pasteten wie die vorigen und backt sie.

No. 113.

## Kleine Pasteten von Vögeln.

Nehmet Lerchen oder andere kleine Vögel, machet sie recht rein und nehmet sie aus. Nehmet das Eingeweide, aber nicht den Magen, bratet selbiges in Butter gahr, hackt es, wenn es kalt ist, mit Kalbfleisch klein, macht davon eine Farce, und füllet damit die Vögel. Von dem übrigen machet kleine Klöße, kochet Morcheln, schneidet sie klein, ingleichen Kälbermilch, wie auch Artischockenstiele oder Boden, in Stücken geschnitten, eingemachte Champignons, geweichte Trüffeln, schneidet sie klein, thut die Vögel in einen Tiegel oder Casserole, gießet darauf Bouillon, thut die Klößchens und das in kleine Stücken geschnittene dazu, nebst gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, ein paar Gewürznägelein und Salz; thut in Butter ein wenig Mehl und ein wenig recht fein gehackte Zwiebeln, laßt es bräunlich werden, und thut es dazu. Denn nehmet kleine runde Semmeln, oder sogenannte Milchbrodte, schneidet oben eine runde Platte ab, hohlet aus der Semmel die Krume heraus, daß aber ja die Kürste nicht entzwey gehet, füllet dieses hinein, und leget in

jede einen Vogel, und wenn man sie hat, auch eine Auster, gießet von der Sauce ein wenig dazu, backt sie in der Tortenpfanne ein wenig; die übrige Sauce gebet dazu auf den Tisch. Auch kann dieses Ragout in großen Muschelschaalen zu Tische gegeben werden.

No. 114.

## Topfpastete.

Man nimmt Rindfleisch, kochet es mit Salz gahr, hernach hackt es meist klein, denn thut dazu weich gekochte Limonien, und hackt sie mit dem Fleische klein: hernach waschet gebackene Pflaumen und kleine Rosinen, gießet Rindfleischbrühe darauf und laßt sie in einem Tiegel oder Casserole kochen, thut das Gehackte dazu, gießet Weinessig dazu, auch etwas Zucker, und frisches Rindernierentalg, ziehet davon die Haut ab, und schneidet es klein, thut es dazu, nebst gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer und Zimmt, laßt es zusammen kochen, rühret es wohl um, daß es nicht anbrennet, füllet es denn in kleine Töpfe, von der Größe, daß in jeden solche Portion gehet, wie man jedesmal braucht, streichet es glatt, und laßt es kalt werden. Denn nehmet das Rindfleischfett von der Brühe ab, worinn das Fleisch gekocht ist, schmelzet es in einem Tiegel und gießet es über die Töpfe. Es kann lange dauern. Wenn man es essen will, nimmt

man

man das Fett davon ab, thut das Fleisch in einen Tiegel, gießet dazu ein wenig Wein oder Fleischbrühe, auch nach Belieben ein wenig Zucker, und lasset es damit durchkochen; denn gebet es zu Tische.

No. 115.

## Englische Topfpastete.

Nehmet ein Stück Rindfleisch aus der Keule, schlaget es gut mürbe, stechet mit einem Messer an vielen Orten hinein, und darein stecket Pfeffer, Muscatenblumen, Gewürznägelein, alles ungestoßen, leget es in einen irdenen oder steinernen Topf oder sogenannten Schmortopf, worauf ein Deckel gut passet, thut darunter ein gut Theil frische Butter, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen und Gewürznägelein, wie auch Salz; klebt den Topf recht feste zu, setzet es in einen Backofen und laßt es darinn gahr werden. Denn setzet es hin und laßt es kalt werden. Es kann lange dauern, und ist auf Reisen auch sonst zu gebrauchen.

# Vierte Abtheilung.

## Von Flügelwerk, Fleisch, Farcen und farcirten Sachen.

### No. 116.

### Gekochte Capaunen mit Austern oder Muscheln.

Wenn die Capaunen rein gemacht und zierlich aufgespielt seyn, giebt man ihnen in einen Flügel die Leber, und in den andern den Magen, den Kopf und Hals nehmet hinter den einen Flügel durch, und stechet durch die ausgestochenen Augen die Spitze des Spiels, womit die Keulen aufgespielt sind, denn wässert sie etwas und kochet sie in einem Topf, schaumet sie gut und salzet sie; laßt sie aber nicht zu mürbe kochen; denn gießt die Brühe ab, und nehmet sie behutsam heraus. Sollten sie unrein seyn, so spület sie ab, leget sie in eine verzinnte Casserole, gießt durch ein Suppensieb etwas von der Bouillon darauf, nebst ein gut Glas Wein, Citronenschaale, eingemachte Champignons, Butter, gestoßene Muscatenblumen und etwas Pfeffer,

ser, querlet in Bouillon ein wenig Mehl dazu, und laßt hiemit die Capaunen wohl durchkochen. Wenn man bald will anrichten, thut Citronensaft und Austern oder Muscheln dazu; und wenn man anrichtet, querlet man das Gelbe von Eyern dazu. Wenn es die Jahreszeit erlaubet, so wird sowohl Federvieh als Fleisch mürber, wenn es etwas hänget.

No. 117.

## Gekochte Capaunen in Gellee.

Wenn der Capaun auf vorige Art zurechte gemacht ist, ziehet man in der Länge, wo er im Bauch und Halse eingeschnitten ist, inwendig durch ein Ende Bindfaden, so, daß an beyden Enden ein Ende Bindfaden hängen bleibt; alsdenn wässert man selbigen, und leget ihn ein Weilchen in kochendes Wasser; denn nehmet den Capaun heraus, überstreicht ihn, wenn er noch warm, mit fetten Speck, wischet selbiges mit einem weichen reinen Tuch ganz ab, umwindet ihn mit Bindfaden, daß er Facon behält, leget ihn hernach in ein neu irden Geschirr, welches vorhero mit Wasser wohl ausgekocht ist; gießet kochend Wasser darauf und ein Quart Wein, etwas Citronenschaale, bindet in ein leinen Läppchen gröblich gestoßene Gewürznägelein, Muscatenblumen, Englisch Gewürz, bindet es mit einem Faden zu und leget es dabey, schaumet es

sehr wohl, und salzet es; laßt ihn nicht zu mürbe kochen, damit selbiger nicht auseinander fällt; denn nehmet ihn heraus, nehmet behutsam den umwundenen Bindfaden davon, und laßt ihn wohl zugedeckt kalt werden, damit er weis bleibet; hiezu nimmt man klaren Gellee, welcher bey den Gellees zu finden ist; selbiger muß schon vorhero gekocht, und in die Forme, welche ja nicht fettig seyn muß, gegossen seyn. Wenn er kalt, aber noch nicht ganz steif ist, bindet den kalten Capaun mit den durchgezogenen Bindfaden an beyden Enden mit dem Rücken an ein Stöckchen, welches über die Forme reicht, lose oder feste, nachdem die Forme tief ist; denn leget den Capaun mit der Brust zuerst in den Gellee; es muß so viel Gellee seyn, daß, wenn der Capaun darinn liegt, der Gellee mit dem Rücken des Capauns gleich hoch in der Forme ist. Das Anbinden des Capauns geschiehet desfalls, damit der Capaun nicht zu tief in die Forme fällt, und damit selbiger, wenn er aus der Forme genommen wird, ganz mit Gellee überzogen ist. Hiernächst laßt es im Keller recht steif werden. Man muß es den Tag vorher, ehe man es brauchen will, machen, im Sommer auch wohl zwey Tage vorher. Beym Anrichten machet behutsam den Stock und Bindfaden davon, und macht es aus der Forme, wie schon beym Gellee gesagt worden. Eine Truthenne in Gellee macht man eben so, auch eine

Gans;

Gans; von letzterer aber werden die Flügel, wie gebräuchlich, abgehauen. Hat man keine Forme, so kann man auch eine recht reine verzinnte Cassérole nehmen, welche aber tief, und nur so weit seyn muß, daß dasjenige, so man hat, darinn liegen kann.

No. 118.

## Gekochte Gans.

Kochet die Gans gahr in Wasser, Salz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, ganzen Ingber, Pfeffer und Gewürznägelein. Zur Sauce kochet Morcheln, verleset und waschet sie gut, kochet Kälbermilch ein wenig, hacket Zwiebeln, gießet von der Bouillon, worinn die Gans gekocht ist, dazu, nebst gestoßene Muscatenblumen und Pfeffer, eingemachte Champignons, Artischockenboden und kleine Fricandellen. Zuletzt thut geriebene Semmel dazu, und lasset es damit durchkochen, richtet dieses über die Gans an. Enten kann man auch auf eben diese Art zurichten.

No. 119.

## Eine Gans mit Blumenkohl.

Wenn man eine Gans sauber präparirt und eingebogen hat, so muß man sie mit Bindfaden umwickeln, daß sie im Kochen eine zierliche Form behält, und auch nicht voneinander

fällt,

fällt, dann kocht man sie gahr mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Kräutern, macht guten Blumkohl zurechte und legt solchen beym Anrichten um die Gans herum.

No. 120.

## Eine Gans mit Erbsen.

Die Gans wird mit einer Majoran- oder Thymiansbrühe für sich besonders gekocht, und in einer eigenen Schüssel aufgetragen, die Erbsen aber für sich allein dicke gekocht, und in einer eigenen Schüssel gleichfalls zugerichtet. Auch können gebrochene Kartoffeln für sich auf einer eigenen Schüssel neben der Gans zu stehen kommen.

No. 121.

## Gänsefleisch schwarz gekocht.

Das von einer geschlachteten Gans auslaufende Blut fängt man in einen unter den Kopf der Gans gehaltenen Topf auf, nachdem man ein wenig Salz und Essig hineingethan hat, und rührt mit dem Messer, womit der Stich oder Schnitt in die Gans geschehen, das Blut beständig um, bis es kalt geworden ist. Ohne ein solches fleißiges Umrühren würde es sonst gerinnen und zur Bereitung des Gänseschwarzes untauglich seyn. Will man nun Gänseschwarz machen,

machen, so nimmt man entweder die in Stücken gehauene Gans, oder das Gekröse, welches aus dem Kopf, Hals, Flügel, Füßen, Magen, Leber, und Gedärme, bestehet. Die Därme werden, wenn sie wohl gereiniget worden, um die Füße gewickelt, der Magen aufgeschnitten, die dann inwendig befindliche Haut abgezogen, in einige Stücken oder zwo Hälften geschnitten, die Leber ganz und unzertrennt gelassen, die Flügel entweder klein gehauet, oder in ihren Gelenken auseinander gelöset; Alles gehörig ausgewaschen. Nun wird es mit ein wenig Salz und Wasser zum Feuer gesetzt, damit es koche. Hernach läßt man es, nachdem man es aus dem Wasser genommen, abkühlen, legt es denn in einen Tiegel und eine Zwiebel hinzu, gießt von der Brühe, worinn sie gekocht sind, wie auch Wein und Essig darauf: wirft Citronenschaalen, Nelken, Ingber, und Pfeffer hinein und läßt alles so zusammen kochen. Unterdessen macht man braune Butter fertig und gießt dieselbe dazu, daß sie auch mit koche. Endlich läßt man, wenn man bald anrichten will, das von der geschlachteten Gans aufgefangene Blut, durch einen Durchschlag in den Tiegel laufen, indem das Gänsegekröse noch in vollem Sod ist, rüttelt es oft um, richtet es an, streuet Zucker und klein geschnittene Citronenschaale darüber und läßt es zu Tische tragen.

No. 122.

## Gänseklein mit Petersilie.

Man nehme von einer Gans Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Leber und Gedärme, letztere werden wohl rein gemacht und um die Füße gewickelt, lasse es mit Wasser und Salz kochen, abkühlen und in einen Tiegel legen, gieße von der Brühe, darinn das Gänseklein gekocht worden, auch in den Tiegel, werfe Muscatenblumen, Ingber und Butter daran, hiernächst nehme man Petersilienwurzeln, schäle und schneide sie in beliebig große Stücken, siede sie mit Wasser ein wenig ab, werfe sie zu dem Gänseklein, und lasse es mit einander kochen. Zuletzt streuet man geriebene Semmel daran, damit die Brühe ein wenig dick werde.

No. 123.

## Eingekochte Gänsekeulen.

Schneidet die Keulen von den Gänsen ab, kochet sie mit Wasser, Salz, Zwiebeln, Thymian und Gewürz; wenn sie gahr sind, leget sie in eine Schüssel; denn nehmet Gänse- und Schweinefluhmen, bratet selbige aus, leget die Keulen dichte in einen steinernen Topf, gießet das ausgebratene Schmalz darüber und lasset sie denn stehen. So viel, als man jedesmal brauchen will, läßt man auf dem Feuer warm

werden,

werden, leget sie denn auf der Röste, bratet sie braun, richtet sie an, hacket Zwiebeln ganz fein, gießet dazu Provenceröl, Weinessig und gestoßenen Pfeffer, rühret dieses untereinander und gebet es dazu.

No. 124.

## Enten mit Zwiebeln.

Die Enten werden gekocht, denn schneidet man viel Zwiebeln in Scheiben, kochet sie in Wasser halb weich, denn gießet das Wasser ab, und von der Entenbrühe darauf, nebst ein gut Stück Butter, und laßt sie ganz weich kochen; denn rühret sie durch einen Durchschlag in einen Tiegel, thut dazu gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer und Salz. Sollte die Sauce nicht sämig genung von den Zwiebeln werden, so thut noch geriebene Semmel dazu; wenn es durchgekocht, richtet die Enten trocken an, und die Sauce darüber.

No. 125.

## Gespickte Enten mit Capern.

Machet die Enten rein, hauet die Flügel und den Hals ab, stechet die Spitzen von den Keulen ein, spicket sie mit grob geschnittenen Speck, bestreuet sie mit Mehl, leget sie in kreuschende Butter, laßt sie darinn braun werden,

thut

thut sie denn in einen Tiegel, gießet Bouillon dazu und laßt sie kochen; denn thut dazu Citronenschaalen, ganze Zwiebeln, gekochte Morcheln, Champignons, Capern, Muscatenblumen, Pfeffer, etliche Gewürznägelein, und meist zuletzt, in Butter braun gemachtes Mehl, und laßt es zusammen kochen. Auf diese Art kann man auch Tauben oder wilde Enten zurichten.

No. 126.

## Farcirte Enten mit Trüffeln.

Die Enten werden roh gepflückt, gesenget und mit einer Serviette ganz rein abgerieben; denn schneidet selbigen die Füße bis an das erste Gelenke ab, hauet die Flügel ab, wie auch den Hals. Alsdenn schneidet den Enten die Rücken ganz in der Länge auf, nehmet behutsam das Gerippe mit den Knochen heraus, die Flügel und Keulenknochen löset im Gelenke und laßt sie im Fleische. Mit dem Gerippe und Rückenknochen, nehmet zugleich das Eingeweide und den Kropf heraus, und nachgehends den Brustknochen behutsam auch herausgenommen. Zur Farce nehmet das Fleisch von den Knochen der abgehauenen Flügel und was sonst an den herausgenommenen Knochen sitzet; die Leber, Magen, Herz, geräucherten rohen Schinken, nebst Hammelfleisch aus der Keule, dieses hacket zusammen, und thut dazu, gegen das Feuer in Wasser geweichte und gehackte Trüffeln, fein

gehackte

gehackte Schalotten und Champignons. Machet von 5 Eyern ein ordentliches Rührey, 5 rohe Eyer, ohngefähr ein halb Pfund ausgewaschene Butter, gehackte Citronenschaale, gewässerte und gehackte Sardellen, gestoßene Gewürznägelein und Englisch Gewürz. Von Kräutern Dragun, Basilicum und Majoran, Salz, geriebene Semmel, rühret dieses alles durcheinander und denn in einen Mörsel gethan und zu einem Teig gestoßen. Füllet hiemit die Enten, und nahet sie wettläuftig zu, bieget ihnen die Flügel und Keulen in Ordnung, daß sie wieder Facon bekommen. Denn nehmet eine flache verzinnte Casserole, worinn die Enten Raum haben, beleget den Boden der Casserole mit Scheiben Speck, und leget darauf ein gut Theil gehacktes Fleisches, Rindernierentalg, und hierauf gehackte Schalotten; leget die Enten darauf, deckt die Casserole zu, und nur immer gelindes Kohlenfeuer darunter gehalten, daß sie so sachte schmoren. Kehret sie manchmal um. Sollte die Brühe darunter zu knapp werden, gießet man ein wenig Bouillon oder Wasser dazu, und läßt sie darinn gahr werden. Machet eine Trüffel- oder andere braune Sauce dazu, nehmet die Enten heraus und machet den Faden, womit die Enten zugenähet worden, behutsam heraus, und leget sie mit dem Rücken auf die Schüssel, und die Trüffel- oder andere Sauce darüber.

Auf gleiche Art kann man auch junge Hühner, wenn man ihnen die Haut auf der Brust mit einem Finger gelöset hat, füllen. Denn füllet man von der Farce zwischen Haut und Fleisch, wie auch inwendig in die Hühner, nähet sie zu, und machet sie auf gleiche Art gahr, und eine Saute dazu. Alsdenn nimmt man, anstatt des Fleisches von den Knochen und des Hammelfleisches, Kalbfleisch, und macht die Farce mit ein wenig süßer Sahne geschmeidig. Will man eine Hammel- oder Kälberbrust zwischen Haut und Fleisch, wie bey der Kälberbrust bey den Potagen gesagt ist, füllen; so nimmt man zur Hammelbrust, Hammelfleisch, und zu der Kälberbrust, Kalbfleisch, und verfähret damit, wie mit den Enten.

No. 127.

## Enten mit Champignons.

Die Enten werden in Butter und Speck gedämpft, hernach nimmt man dürre Champignons oder gute Steinpilze, und legt sie ein paar Stunden in heißes Wasser, bis sie weich werden, und legt sie denn zu den Enten. Hier muß aber weder Wein noch Essig zukommen, denn die Champignons oder Pilze vertragen dies nicht; man nimmt blos gute Fleischbrühe, würzt sie mit Muscatenblüthe, etwas Ingber und Salz,

läßt es über Kohlenfeuer gemächlich einschmoren und richtet es dann zierlich an.

No. 128.

## Enten mit Sauerkohl im Backofen.

Die Enten werden, nachdem sie gepuzt und gespeilert sind, an einen Spieß gesteckt, und halb gahr gebraten, dabey werden sie einigemal mit Butter bestrichen, und der Saft der herausläuft, wird in einer Pfanne aufgefangen. Indeß hat man Sauerkohl beygesetzt, und wenn dieser halb gahr ist, gießt man das Wasser ab, thut ihn auf ein Bret aus, und schneidet ihn mit einem Messer klein, setzt ihn dann in einer Casserole mit Schmalz auf, und läßt ihn so durchschmoren, daß er braun wird. Sollte er etwa zu trocken werden, so gießt man Fleischbrühe hinzu und läßt es eine Weile dämpfen, endlich macht man einen Rand von guten mürben Butterteig um eine Schüssel die fett mit Butter oder besser mit Schmalz ausgeschmiert seyn muß, schüttet etwas Sauerkohl unten, legt die Enten darauf, verdeckt sie mit dem übrigen Sauerkohl und läßt es gelbbraun in einem Backofen backen.

No. 129.

## Hühner mit süßer Sahne.

Kochet die Hühner in Wasser, Salz, ein paar Lorbeerblätter und etwas ganze Muscatenblumen gahr. Zur Sauce thut in einen Tiegel von etlichen Eyern das Gelbe, rühret es mit ein wenig Mehl klein, thut dazu süße Sahne, Butter, Salz, gestoßene Muscatenblumen, lasset es auf Kohlenfeuer unter steten Rühren etwas dicke werden; richtet die Hühner trocken an, und die Sauce drüber. Diese Sauce kann man auch über Karauschen nehmen.

No. 130.

## Hühner mit saurer Sahne.

Wenn die Hühner gekocht sind, gießet die Brühe ab, thut an die Hühner saure Sahne, Limonien, die vorhero gekocht und denn in Scheiben geschnitten sind, zerriebene Muscatennuß, Butter, geriebene Semmel, lasset es aufkochen. Wenn man anrichten will, gießet man einen Löffel Weinessig dazu, und wenn sie angerichtet sind, reibet Muscatennuß darüber.

No. 131.

## Hühner mit ausgepellte grüne Erbsen und Krebse.

Kochet die Hühner wie gewöhnlich; sind es aber junge Hühner, so kocht sie mit Rind-

fleisch-

fleischbouillon, legt sie in eine Casserole nebst der Bouillon, thut die Erbsen, wenn sie unterdessen ein wenig in Butter gekocht, oder in Wasser verwellet und das Wasser rein abgelaufen ist, dazu, nebst gestoßene Muscatenblumen, ein wenig Pfeffer und Butter, und laßt es kochen. Zuletzt thut dazu abgekochte und ausgepellte Krebse, geriebene Semmel, lasset es kurz einkochen. Mit geschnittenen und abgekochten Spargel werden sie eben so gemacht. Man kann auch anstatt Butter Krebsbutter nehmen. Junge Tauben werden auf eben diese Art zugerichtet.

No. 132.

## Hühner mit Krebse.

Mit den Hühnern verfahret, wie bey den vorigen gesagt ist; thut dazu gekochte und ausgepellte Krebse, gekochte Morcheln, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Muscatenblumen, eingemachte Champignons, Krebsbutter und geriebene Semmel; laßt es zusammen kurz einkochen.

No. 133.

## Hühner mit Zuckerwurzeln.

Kochet alte Hühner wie gewöhnlich, nehmet viel Zuckerwurzeln, kochet sie mit Bouillon von den Hühnern, rühret sie durch einen Durch-

schlag, daß die inwendigen Fäden zurückbleiben, in einen Tiegel, thut dazu ein gut Theil Butter, gestoßene Muscatenblumen, Salz und Pfeffer nach Geschmack, laßt es zusammen kochen, richtet es an über die Hühner. Es müssen so viel Zuckerwurzeln seyn, daß die Sauce dicke genung davon wird.

No. 134.

## Farcirte Hühner.

Nehmet junge Hühner, machet sie rein, beuget ihnen die Füße um, Magen und Lebern in die Flügel, bindet um die Hühner dünne geschnittenen Speck, und bratet sie am Spieß mit Butter. Wenn sie gahr sind, so schneidet das Fleisch vom Brustknochen herunter, die Flügel und Keulen müssen an den Hühnern bleiben; hacket das Heruntergeschnittene von der Brust, mit etwas gehacktem Kalbfleisch, ein wenig fetten Speck, und etwas Rindernierentalg recht klein, reibet es mit einer hölzernen Keule noch kleiner, und thut dazu das Gelbe von Eyern, ein wenig Milch, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, ein wenig Salz, in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel, rühret alles wohl untereinander, und machet dieses wieder an die Brustknochen der Hühner, daß sie wieder die Figur bekommen, streichet es mit einem Messer glatt, bestreichet es, wie auch das übrige

von

von den Hühnern mit geschmolzener Butter, und backet sie in der Tortenpfanne gahr; während dem Backen bestreichet sie öfters mit geschmolzener Butter, und machet die vorige Sauce dazu.

No. 135.

## Hühnersülze.

Hiezu nimmt man eine alte Henne, die nicht zu fett ist, sticht sie ab, aber legt sie nicht in Wasser, sondern rupft sie wie eine Gans, thut das Eingeweide heraus und wischt sie mit einem Tuch sauber aus. Denn hackt man sie mit einem Stück Kalbfleisch und der Leber, dem Magen und Herz der Henne ganz fein, würzt es mit Salz und Muscatenblüthen, und thut alles zusammen in eine zinnerne anderthalb Maas große Flasche, schraubt diese fest zu, halt kochendes Wasser in einen Topf bereit, und setzt die Flasche hinein. So muß es ohngefähr 2 Stunden kochen, denn drückt man den Saft mit einem Löffel ab, schraubt die Flasche wieder zu, und läßt es noch 2 bis 3 Stunden kochen. Nach diesem thut man es in ein fein Tuch und drückt es zwischen zwey Teller rein aus, schüttet es in einen Tiegel und deckt es sorgfältig zu. Es braucht nur ein halbes Huhn und ein Kalbsfuß auf vorbeschriebene Art zugerichtet werden. Dergleichen Sülze kann zu Sommerszeit 8 Tage lang im Keller gut aufbehalten

werden. Es ist für kranke und schwache Personen ein stärkendes und erquickendes Nahrungsmittel. Das Kalbfleisch kann allenfalls weggelassen werden. Von Kapaunen wird die Sülze noch besser und schmackhafter.

No. 136.

## Kalbfleisch mit Austern.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule, schneidet es zu dünne Scheiben, wenn vorhero die Haut davon abgeschnitten worden, klopfet es mürbe, thut es in eine zinnerne Schüssel, nebst Butter, Salz, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen und Austern; das Fleisch bestreuet mit dem Gewürz und Salz, die Butter leget unten, und die Austern leget zwischen dem Fleisch; giesset etwas Wein dazu, laßt es auf der Kohlenpfanne sachte zugedeckt kochen und kehret es um; wenn es gahr ist, und die Sauce nicht eben genung ist, so streuet ein wenig geriebene Semmel dazu; wer will, kann auch Citronensaft dazu drücken.

No. 137.

## Kalbfleisch mit Citronensaft.

Lasset das Kalbfleisch ein paarmal aufkochen, machet die kleinen Knochen und die Haut davon, leget es in einen Tiegel, gießet kräftige

Bouillon

Bouillon dazu, ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Muscatenblumen, eine ganze Zwiebel, Butter, Salz, Citronenschaale, und laßt es kochen; denn thut dazu geriebene Semmel und zuletzt ein gut Theil Citronensaft.

No. 138.

## Kalbfleisch mit Sardellen.

Das Kalbfleisch hauet in Stücken, kochet es in Wasser und Salz meist gahr, leget es in eine Casserole, auch etwas von der Bouillon dazu, nebst ein Stück Butter, gebrochene Muscatenblumen, laßt es eine Weile damit kochen, denn nehmet wohl gewässerte Sardellen, macht sie von den Gräten, hacket sie ganz klein, thut sie dazu und laßt es kochen, meist zuletzt thut Citronenscheiben daran. Es muß eine kurze eingekochte Sauce haben.

No. 139.

## Kalbfleisch mit Speck.

Nehmet eine Kälberkeule, schneidet die Haut davon ab, schneidet davon Stücken wie ein kleiner Finger dick, klopft sie mürbe und spickt sie mit Citronenschaale, so wie man mit Speck spickt, aber nicht so dichte; schneidet ganz dünne Scheiben Speck, beleget damit den Boden einer zinneruen Schüssel, leget darauf von

dem Fleisch, streuet dazwischen ganzen weißen Pfeffer, gebrochene Muscatenblumen und Butter, fahret damit fort, bis das Fleisch alle ist, alsdenn gießet ein wenig Bouillon und Wein dazu, laßt es auf der Kohlenpfanne zugedeckt kochen, kehret es einmal um, und streuet ein wenig geriebene Semmel daran.

No. 140.

## Kalbfleisch mit Trüffeln.

Nehmet Kalbfleisch, kehret es um in Mehl, laßt in einem Tiegel ein gut Theil Butter kreuschen, leget das Fleisch darein und laßt es braun braten; denn gießet Bouillon oder kochend Wasser dazu, leget dazu ganze Zwiebeln, ganze Gewürznägelein, Englisch Gewürz, Pfeffer, ein paar Lorbeerblätter, Basilicum und Salz, laßt es zugedeckt auf Kohlenfeuer kochen; weichet in Wasser gegen das Feuer Trüffeln. Wenn das Fleisch gahr ist, nehmet es heraus, gießet die Brühe durch ein Suppensieb wieder in einen Tiegel; sollte es noch zu viel Brühe seyn, laßt sie noch einkochen, denn thut das Fleisch dazu nebst den Trüffeln, Citronenscheiben, woraus die Kerne gemacht sind, und lasset es kurz einkochen.

No. 141.

## Klößchens von Kalbfleisch.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule, machet die Haut und alle Sehnen davon, schneidet und hacket es klein, nehmet frisches Nierentalg, machet die Haut davon, schneidet und hackt es mit dem Fleisch zusammen klein; thut dazu Salz, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, Eyer, ein wenig geschmolzene Butter, geriebene Semmel, menget dieses alles wohl untereinander, und machet runde Klößchens davon an Potagen. Zu einer Pastete oder Fricasse, nimmt man auch gehackte Zwiebeln darunter.

No. 142.

## Kälberrippen.

Hauet immer eine Rippe, wie zur Carbonade, machet die Haut davon, und hauet das spitze Ende vom Knochen ab, klopfet sie mürbe, schmieret eine zinnerne Schüssel recht fett mit Butter, leget die Rippen darauf, nebst weißen grob gestoßenen Pfeffer, gebrochene Muscatenblumen und etwas Salz, auch noch Butter, daß es zureicht; deckt es dichte zu, leget noch ein feuchtes Tuch darauf, daß der Dampf nicht herausgehet, laßt es auf einer Kohlenpfanne sachte kochen. Zuletzt thut dazu etwa 6 Sardellen, welche wohl gewässert und gehackt sind,

Citronen-

Citronenscheiben und ein Glas Wein, und laßt es hiemit noch ein wenig kochen.

No. 143.

## Kälberrippen, auf andere Art.

Hauet die Rippen auf vorige Art, kochet sie in halb Wein und Wasser, Butter, Salz, ganzen Pfeffer und Muscatenblumen kurz ein; und wenn man bald aufgeben will, so thut süße Sahne dazu.

No. 144.

## Farce von Kalbfleisch.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule, wovon die Häute und Sehnen abgemacht sind, etwas frisches Rindernierentalg, wovon gleichfalls die Haut abgezogen, etwas von dem harten Fette von frischen Schweinfleisch. Das Fleisch muß zwey Theile, und das Talg und Schweinfett ein Theil ausmachen. Schneidet dieses alles in kleine Würfeln, und leget es in eine Casserole, nebst gehackten Zwiebeln, gewässerten und gehackten Sardellen, Salz, gestoßenen Pfeffer, ein wenig Basilicum, und setzet es aufs Feuer. Rühret es und lasset es heiß werden, alsdenn nehmet es heraus und laßt es wieder kalt werden; denn hackt es ganz fein, thut es in eine

tiefe

tiefe Schüssel; thut dazu Eyer, ein wenig Milch, geriebene Semmel und rühret es mit einer hölzernen Keule, daß es gut untereinander kommt, und gebraucht es zu Butterteigspasteten, Poupetons und Fricandellen zu füllen; auch Rouletten und sonst wozu man will.

No. 145.

## Andere Farce von Kalbfleisch.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule, machet es von der Haut und Sehnen, schneidet es klein, nebst klein geschnittenen fetten Speck, von frischen Schweinfleisch, Petersilie, Thymian, gestoßenen Pfeffer und Muscatenblumen; hackt alles zusammen klein, thut es in eine Schüssel, und thut dazu Salz, das Weiße von Eyern, in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel, rühret es mit der hölzernen Keule wohl untereinander. Sollte es zu feste seyn, kann man ein wenig Milch dazu nehmen. Hiervon kann man kleine Klöße an Potagen machen, an Fricassees; nehmet es auch zu Grenaden, Rouletten, Poupetons, und wozu man selbiges sonst brauchen will.

No. 146.

## Kalbfleisch mit Wein.

Dazu nimmt man mittelmäßige Stücken von dem Vordertheil, dasselbe weis und sauber ausgewässert und blanchirt, dann in ein wenig

wenig Wasser, Salz und ein Stückchen Butter ganz kurz gahr gekocht, dann macht man ein wenig weis gebrannt Mehl mit fein gehackten Thymian und ein paar Lorbeerblätter, thut das gekochte Kalbfleisch hinzu, Wein darauf, so viel als nöthig thut, und ein wenig damit durchkocht. Wer will kann etwas Zucker hinzu werfen.

No. 147.

## Geschmorte Kälberkeule.

Von der Kälberkeule macht man die Haut ab, stecket darein Speck auf vorige Art, thut in einen tiefen Tiegel Speck, und laßt es braten, denn thut Butter dazu und laßt es zusammen kreuschen, bereibet die Keule mit Mehl und Salz, und leget sie in den Tiegel. Wenn sie eine Weile gebraten hat, so thut Zwiebelscheiben dazu, und wenn sie braun ist auf allen Seiten, so gießet kochend Wasser dazu, und thut auch ganzen Pfeffer, Gewürznägelein, ein paar Lorbeerblätter dazu, und laßt es kochen; zuletzt etliche gewässerte und gehackte Sardellen, gekochte Morcheln, und laßt es kurz einkochen.

No. 148.

## Geschmorte Kälberbrust.

Ziehet die Haut ab von der Brust, spickt sie, laßt sie in kreuschender Butter braun rösten, wenn sie vorhero in Mehl umgekehret worden,

gießet

gießet denn warme Bouillon dazu, Salz und Franzwein, ganze Muscatenblumen, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, laßt es kochen; wenn sie bald gahr ist, thut dazu weich gekochtes und länglich geschnittenes Ochsenmaul, abgekochte Kälbermilch, und gekochte Morcheln, laßt es gut einschmoren; wenn es bald angerichtet werden soll, gießet 6 Löffel süße Sahne dazu.

No. 149.

## Geschmortes Kalbfleisch.

Die Kälberbrust oder Stücken Kalbfleisch werden in Mehl und Salz gewälzet, hernach in kreuschende Butter und Speck gelegt, und müssen darinn auf allen Seiten braun braten; denn gießet kochend Wasser dazu, thut dazu eine mit etlichen Gewürznägelein bestochene Zwiebel, Citronenschaale, ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, gebrochene Muscatenblumen, Champignons, und laßt es kochen. Wenn man anrichten will, querlet man das Gelbe von Eyern mit ein paar Löffel Weinessig daran; hat man nicht Champignons, nimmt man abgekochte und abgezogene Castanien.

No. 150.

## Gekochte Kälberkeule.

Nehmet eine Kälberkeule, klopfet sie wohl, laßt sie in kreuschender Butter bräunlich braten, thut kräftige Rindfleischbouillon dazu, auch Wein,

eine

eine ganze Citrone, in 4 Theile geschnitten, Muscatenblumen, Lorbeerblätter und Salz; laßt es wohl zugedeckt kochen; wenn sie gahr ist, thut dazu Capern; sie müssen aber nicht mitkochen.

## No. 151.

## Angeschlagene Kälberkeule.

Nehmet eine gebratene kalte Kälberkeule, schneidet das Fleisch davon ab, hacket es klein, nebst fetten Speck und Rindernierentalg, gehackte Zwiebeln, thut es in eine Schüssel, nehmet dazu gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, Eyer, Salz, etwas Sahne und in Milch geweichte oder geriebene Semmel; rühret es wohl untereinander, und bestreichet einen Bogen Papier fett mit Butter. Auf diesen Bogen Papier schlaget es wieder an den Knochen der Keule, daß es wieder die Figur der Keule bekommt, streuet ein wenig geriebene Semmel darüber, bestecket sie mit abgebrüheten und in der Länge voneinander geschnittenen süßen Mandeln, backet sie in der Tortenpfanne oder beym Becker. Man kann das Fleisch auch roh nehmen. Eine Hammelkeule wird eben so gemacht. Machet eine Sauce dazu von in Butter braun geröfteten Mehl, Wein, geschälte Oliven, Capern, Sardellen, eine Citrone, oder eine gekochte und in Scheiben geschnittene Limonie und Zucker. Wer

will,

will, kann auch ein wenig Weineſſig, Muſcatenblumen, Pfeffer oder an deren Stelle Gewürzeſſig dazu nehmen. Man kann auch eine Trüffelſauce dazu nehmen.

No. 152.

## Kälbergekröſe.

Kochet das Gekröſe in Waſſer und Salz gahr, ſuchet alle Drüſen heraus, thut es in einen Tiegel, gießet von der Brühe, darinn es gekocht, dazu, thut dazu ein gut Theil Butter, in Stücken geſchnittene Sellerieknollen, gehackte Peterſilie, geſtoßene Muſcatenblumen, laſſet es kochen, meiſt zuletzt thut dazu geriebene Semmel, daß die Brühe ſämig wird.

No. 153.

## Kalbskopf.

Der Kalbskopf muß gebrühet, und die Augen ausgeſtochen werden, denn wäſſert und kochet ſelbigen mit den Füßen in Waſſer und Salz gahr, gebet Acht, daß er ſich nicht anſetzet. Zur Sauce ſchneidet ein gut Theil fetten Speck in Würfeln, thut ſie in einen irdenen Tiegel und laßt ſie auf Kohlenfeuer braten; wenn ſie etwas gebraten haben, thut dazu ein gut Theil gehackte Zwiebeln, rühret es und laſſet die Zwiebeln weich braten, denn gießet Eſſig und etwas Waſſer dazu, thut dazu geſtoßenen Pfeffer, Engliſch

lisch Gewürz, Zucker, Citronenscheiben, große und kleine Rosinen, abgebrühete und länglich geschnittene Mandeln, geriebenen Pfefferkuchen und geriebenes grobes Brod, laßt es kochen, und rühret es manchmal, daß es sich nicht ansetzt. Wer nicht Pfefferkuchen essen mag, der kann in den Speck und Zwiebeln, anstatt Pfefferkuchen und Brod, Mehl rühren, so viel, daß die Sauce davon sämig wird; rühret das Mehl zuvor, und laßt es braun werden. Wenn der Kalbskopf gahr ist, gießt die Brühe davon ab, leget ihn behutsam in eine Schüssel, beputzet ihn und schneidet selbigen unten, wo die Zunge sitzet, auf, nehmet die Zunge heraus, ziehet die Haut davon ab und schneidet sie in der Länge voneinander, nehmet die Backenknochen heraus nebst den Zähnen, und putzet alle weiße Haut inwendig heraus; denn kehret selbigen um, und leget ihn in die Schüssel, worinn er bleiben soll, brechet die Hirnknochen auf, nehmet die Hälfte von dem Gehirn oben glatt ab, die andere Hälfte lasset in dem Kopf, und leget von dem herausgenommenen Gehirn in jeden Knochen die Hälfte, daß die glatte Seite oben liegt; streuet auf alles Gehirn gestoßenen Pfeffer und Salz. Machet aus den Füßen alle Knochen, und leget sie nebst der Zunge an den Seiten des Kopfs, füllet die Sauce darüber, und leget die Knochen, worinn das Gehirn, an den Seiten auf der Sauce.

No. 154.

No. 154.

## Gebackene Kälberfüße.

Kochet die Füße aus Wasser und Salz gahr, machet alle Knochen heraus; wenn sie kalt sind, schneidet sie einmal durch, daß sie nicht so dick bleiben. Denn machet einen etwas dicken Teig von Eyern, Milch, Mehl, Zucker und gestoßenen Muscatenblumen, kehret die Füße darinn um, backt sie in abgeklärter Butter, und gebet sie warm zu Tische.

No. 155.

## Eine kalte Kälberkeule.

Leget die Keule des Abends in Weinessig und etwas Wasser, oder in Landwein, welches noch besser ist. Den Morgen drauf schneidet die Haut davon ab, schneidet groben Speck, kehret selbigen um in Pfeffer und Salz, stecket ihn in die Keule, wie bey dem boeuf a la mode gesagt ist, leget hiernächst die Keule in einen großen Tiegel, nebst 4 in Stücken gehauenen Kälberfüßen, ein paar Lorbeerblätter, ganze Muscatenblumen, weißen Pfeffer, etliche Gewürznägelein und Salz; gießet Wasser darauf, deckt es zu, und laßt es meist gahr kochen: denn gießet Wein dazu und Citronenscheiben, laßt es kochen, bis sie gahr ist, denn leget die Keule auf eine Schüssel, und laßt sie kalt werden;

gießet etwas von der Brühe auf einen zinnernen Teller, und sehet zu, ob sie dicke wird, denn nehmet die Füße heraus, gießet sie durch eine Serviette in ein porcellaines Geschirr, daß sie kalt wird, wo nicht, so lasset sie mit den Füßen noch etwas kochen; richtet, wenn beydes kalt ist, die Keule in einer Schüssel an. Ist auf der Brühe Fett, so nehmet es sauber ab, und stechet mit einem silbernen Löffel die kalte Brühe aus, und beleget damit die Keule, leget auch davon an den Seiten bey der Keule auf der Schüssel.

No. 156.

## Lammfleisch mit Sauerampf oder Stachelbeeren.

Kochet das Lammfleisch aus Wasser, Salz, ganze Muscatenblumen, und ein Lorbeerblatt. Nehmet viel Sauerampf, verlesset selbigen und schneidet die Stengel davon, kochet selbigen in Wasser ab, drückt durch einen Durchschlag das Wasser davon, hackt ihn etlichemal durch, und thut selbigen in einen Tiegel nebst ein gut Stück Butter, worein ein wenig Mehl gedruckt worden. Thut dazu gestoßene Muscatenblumen, Salz, und von der Brühe, worinn das Fleisch gekocht, oder anstatt der Brühe, süße Sahne, und laßt es kurz einkochen, richtet

ret das Lammfleisch trocken an, und den Sauerampf darüber.

Will man es mit Stachelbeeren machen, so wird das Fleisch auch gekocht, die Stachelbeeren, so wie bey den Hühnern gesagt ist, gekocht, und wenn es trocken angerichtet, die Stachelbeeren darüber gegossen. Man kann auch das Hinter- oder Vordertheil vom Lamm spicken, am Spieß braten, die Stachelbeeren anrichten, und das Gebratene darauf legen.

No. 157.

## Lammfleisch mit Capern.

Hauet das Lammfleisch in Stücken, waschet es gut aus, laßt Butter in einem Tiegel schmelzen, leget das Fleisch hinein, nebst ganze Muscatenblumen, ein paar Gewürznägelein, ein paar ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, und ein wenig Basilicum; deckt es zu und laßt es auf gelindem Kohlenfeuer langsam kochen. Sehet darnach, daß es sich nicht ansetzet; sollte die Brühe zu knapp werden, so giesset ein wenig kochend Wasser dazu. Wenn es meist gahr ist, thut dazu Capern, Citronenscheiben, woraus die Kerne genommen, etliche gewässerte und recht fein gehackte Sardellen, ein wenig Wein, laßt es gahr kochen, und wenn die Brühe nicht sämig genung ist, ein wenig geriebene Semmel, auch Salz wenn es nöthig ist.

No. 158.

## Lammfleisch mit Spinat.

Das Lammfleisch muß man wohl auswässern und blanchiren, vorhero aber in zierliche Stücke hauen, dann abkühlen lassen, sauber und fein spicken, an kleine Spießchens gesteckt, am Spieß gebunden und gahr gebraten, dann einen guten Spinat gemacht, solchen in die Schüssel gegeben, das Lammfleisch zierlich darauf angerichtet. So man will, kann man es auch mit Cotelettes garniren.

No. 159.

## Farcirte Lammbrüste.

Farcirt die Lammbrüste, wie bey der Kälberbrust in der Potage gesagt, kochet sie in Wasser, Salz, ein paar ganzen Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, und machet eine Sahnsauce, wie bey den Saucen gesagt ist; nehmet Morcheln, kochet sie, schneidet die Stengel aus, waschet sie etlichemal, denn hackt sie, und thut sie in die Sauce; richtet die Lammbrüste trocken an, und die Sauce darüber.

No. 160.

## Lammsköpfe.

Die Lammsköpfe werden in Wasser und Salz gekocht, denn in der Länge voneinander gespalten, daß in jeder Hälfte das halbe Gehirn

und

und die halbe Zunge bleibt; machet die Haut von der Zunge, das Gehirn bestreuet mit gestoßenen Pfeffer und Salz, und bedeckt es mit von den Stengeln gepflückter Petersilie, umwindet sie um den halben Kopf mit einem Faden, daß sie nicht abfallen kann; alsdenn laßt in einem flachen Tiegel Butter kreuschen, leget die Köpfe hinein, und laßt sie an beyden Seiten braun braten, nehmet den Faden behutsam ab, richtet sie mit der Butter an, und gebet Citronen dazu.

No. 161.

## Hirschfleisch zu kochen.

Nehmet eine Hirschkeule, und schneidet sie nach den Fugen in Stücken, denn ziehet die Häute davon ab und schneidet das Fleisch in ziemlich große Stücken, klopfet sie mürbe, denn spicket selbige mit grob geschnittenen Speck, wie zu einer Pastete. Alsdenn nehmet Salz, gestoßenen Pfeffer, Gewürznägelein, geschabeten Roßmarien und Lorbeerblätter, menget dieses untereinander, nehmet ein Glas Weinessig, und gießt es in einen Schmortopf, worauf der Deckel gut passet: leget eine Lage von dem Fleisch, denn streuet von dem Gemengeten darauf, denn wieder Fleisch und wieder von dem Gemengeten, bis es alle ist; wenn dieses geschehen, leget den Deckel drauf und verklebet es recht dichte, laßt

es 3 Stunden auf mäßigem Kohlenfeuer kochen, oder schickt es in den Backofen. Will man es den Tag nicht essen, so muß man den Topf nicht aufmachen, denn im zugemachten Topf kann es auch im Sommer etliche Tage dauern. Wenn man es essen will, so läßt man Butter kreuschen, thut so viel Mehl darein, daß die Sauce eben davon wird, rühret es und laßt es gelbbraun werden. Wenn es meist kalt ist, gießt ein paar Gläser Landwein dazu, oder andern sauern weißen Wein, gießt auch die Brühe von dem Fleisch dazu, und rühret es durcheinander, gießet es wieder auf das Fleisch, thut dazu gewässerte und gehackte Sardellen, Citronenschaale, und laßt es zusammen langsam kochen, bis es gut ist.

No. 162.

## Hammelfleisch mit Kümmel.

Das Hammelfleisch hauet man in ordinaire Stücken, sauber und weis ausgewässert und mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht, nebst ein wenig Salz. Wenn es abgeschaumet ist, kann man etwas Kraut mit Lorbeerblätter, Zwiebeln und etwas Salz daran thun. Wenn das Fleisch gahr ist, so macht man ein wenig weisgebrannt Mehl und thut das Fleisch dazu, nach Gutdünken etwas Kümmel, dann von der Suppe darauf so viel als nöthig ist, durch ein

Sieb,

Sieb, darauf gegossen, das Fett aber erstlich abgenommen, hernach zusammen durchgekocht.

No. 163.

## Braune Hammelkeule.

Die Hammelkeule wird am Spieße gahr gebraten, denn leget sie in einen Tiegel oder verzinnte Casserole, gießet dazu Wein, Bouillon, thut dazu Citronenscheiben, Capern, gewässerte und klein gehackte Sardellen, Oliven, ein paar kleine ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, laßt dieses zusammen gut durchkochen, laßt Butter kreuschen, rühret so viel Weitzenmehl darein, als nöthig ist, der Sauce die gehörige Dicke zu geben; rühret das Mehl zuvor, und laßt es gelbbraun werden, denn thut es zu der Sauce und laßt es eben kochen.

No. 164.

## Gespickte Hammelkeule.

Von der Keule wird rund umher die Haut abgezogen und das Fett gelöset, und denn wie einen Wildbraten gespickt; bestreuet selbige erst mit Salz, und denn mit Mehl, laßt Butter in einem eisernen Kuchentiegel kreuschen, leget die Keule hinein und laßt sie allerwärts recht braun werden, denn leget sie in einen

großen irdenen tiefen Tiegel, nebst der Butter, darinn sie gebraten worden, gießet kochend Wasser darauf, nebst zwey große Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und etliche Gewürznägelein. Eine Stunde vor dem Essen gießt ein Nößel Wein dazu, gekochte Morcheln, Champignons, Kälbermilch, Citronenscheiben und geriebene Semmel, oder gestoßenen Zwieback, und laßt es einkochen; gebet Acht, daß es sich nicht ansetzet. Wer will, kann auch geweichte Trüffeln oder Mouserons daran nehmen.

No. 165.

## Gefüllte Hammelkeule mit Austern.

Verfahret mit der Keule, wie schon bey der Potage von einer gefüllten Hammelkeule gesagt ist, und thut unter der Farce in 4 Stücken geschnittene Austern, lasset aber die Petersilie weg. Wenn sie zugenehet ist, leget sie in einen tiefen Tiegel, gießet Bouillon darauf, thut dazu ein paar Lorbeerblätter und ein paar ganze Zwiebeln, deckt es zu und laßt es allmählich kochen; wenn es ziemlich kurz eingekocht ist, gießet Wein daran, Muscatenblumen, Citronenschaale, laßt es ferner damit kochen, meist zuletzt thut dazu in Butter braun gemachtes Mehl und in 4 Theile geschnittene Austern.

No. 166.

## Hammelkeule à la daube.

Die Hammelkeule wird wohl geschlagen, daß sie mürbe wird, spickt sie denn mit Schalotten und 12 Stück Gewürznägelein, leget sie in einen Schmortiegel, darauf der Deckel gut passet; gießet kochend Wasser darauf, daß die Keule bedeckt ist, laßt sie kochen und schaumet sie gut ab; denn thut dazu ganzen Pfeffer, Ingber, trockene Citronenschaale, ein paar Lorbeerblätter, deckt es wohl zu, daß keine Luft dazu kommt, und decket zu dem Ende noch über den Deckel ein vielfach doppelt gelegtes Tuch, und laßt sie kochen. Wenn die Brühe über die Hälfte eingekocht ist, gießt eine Viertel- oder halbe Stunde, ehe man es zu Tische giebet, ein gut Glas weißen Wein dazu, und laßt es kochen; wenn man sie anrichtet, nimmt man alles Fett von der Brühe ab, und gießt sie denn über die Keule.

No. 167.

## Geschmorte Hammelkeule.

Von der Keule schneidet die Rippen und das Bein ab, klopfet sie recht mürbe und wischet selbige mit einem Tuch rein ab, sie muß aber weder gewässert noch gewaschen werden; denn stechet, wie bey dem Boeuf a la Mode

gesagt

gesagt worden, in der Keule wie ein Finger dick und wie ein halber Finger lang geschnittenen fetten Speck, welcher vorhero in gestoßenen Pfeffer, Gewürznägelein und Salz wohl umgekehrt worden; denn leget in einen irdenen Schmortiegel, worauf der Deckel gut passet, auf dem Boden desselben 3 Stücken fetten Speck, und in der Mitte eine Speckschwarte, leget die Keule drauf, leget dabey eine ganze Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Gewürznägelein, decket es dichte zu, setzet es auf gelinden Kohlenfeuer und laßt es sachte eine Weile braten; denn gießt soviel Bouillon oder kochend Wasser dazu, daß es über die Keule stehet. Wenn sie gahr und kurz eingekocht ist, gießet die Brühe ab, thut das Fett wieder zu der Keule und laßt sie auf beyden Seiten gut braun braten, kehret sie ofte um, daß sie sich nicht ansetzet; denn laßt Butter kreuschen, thut darinn so viel Mehl, als nöthig ist, der Sauce die gehörige Dicke zu geben, rühret es und laßt es in der Butter gelbbraun werden, denn thut es in einen Topf, nebst geriebener Muscatennuß, und die Brühe von der Keule. Wer gerne sauer ißt, kann auch Weinessig dazu gießen; querlet es wohl untereinander, thut dazu Citronenscheiben; sollte zu viel Fett auf der Keule seyn, so gießt etwas davon ab, denn gießt die Sauce über die Keule und laßt es wohl durchkochen.

No. 168.

No. 168.

## Geschmorte Hammelkeule, auf andere Art.

Von der Keule schneidet gleichfalls die Rippen und das Bein ab, stechet darein eines Fingers dicke und halben Fingers lang geschnittenen fetten Speck, welcher vorhero in gestoßenen Pfeffer und Salz wohl umgekehrt worden; denn kochet sie in Wasser, bis sie mürbe wird. Alsdenn machet dazu folgende Sauce: Nehmet ein gut Theil Schalotten, schälet sie und schneidet sie klein, thut sie nebst Butter in einen Tiegel, und laßt sie braten, aber nicht braun werden, gießt dazu weißen Wein, ein wenig gestoßenen Pfeffer und geriebene Semmel, daß die Brühe etwas dicke wird; laßt es kochen, leget die Keule hinein und laßt sie ein Weilchen darinn auf gelinden Kohlenfeuer kochen.

No. 169.

## Geschmorte Hammelkeule, auf andere Art.

Wenn die Hammelkeule wohl geklopft ist und gewässert hat, setzet sie in einen irdenen Schmortopf mit so viel Wasser, daß es darüber stehet, aufs Feuer, thut eine große Zwiebel dabey, salzet es und laßt es kochen, bis die Keule weich wird; denn füllet das Fett von der Brühe

ab,

ab, thut dünne Scheiben Speck, ganzen Pfeffer und ein paar Lorbeerblätter an die Brühe. Die Keule spicket mit ganzen Zimmt und Gewürznägelein, und laßt sie ohngefähr anderthalb Stunden in der Brühe schmoren, so ist sie gut. Wenn sie des Mittags soll gegessen werden, muß sie um 8 Uhr auf das Feuer gesetzt werden.

No. 170.

## Geschmorte Hammelkeule mit saure Gurken gestopft.

Die Keule wird ordinair braun geschmort, dann schneidet man saure Gurken scheibenweise, läßt sie erst ein wenig in Fett dämpfen, und thut sie denn an die Keule, würzt sie mit Pfeffer und Jngber, verlängert die Brühe mit der, welche vor der Keule abgegossen ist, gießt, wenn die Gurken nicht sauer genung sind, etwas Essig hinzu, und macht es endlich mit braunen Mehl sämig.

No. 171.

## Hammelrücken zum Hauptessen zubereitet.

Man nehme den untern Theil vom Rücken oder das Schwanzstück, löse geschickt die Haut mit einem Messer davon, doch so, daß sie noch

noch unten sitzen bleibe, lege einige dünne Schinkenschnitte mit Pfeffer und gehackten Schalotten gewürzt, darauf, so auch dünne Speckscheiben, daß der Rücken damit bedeckt werde. Nun wird die Haut wieder darüber gelegt, mit dünnem Bindfaden umwunden, und der Rücken am Spieß gebraten, er muß aber mit Papier umwickelt werden. Ist er meist gahr, so wird er mit geriebener Semmel bestreuet und fertig gemacht. Die Sauce darüber ist willkührlich, entweder braun mit Capern und Oliven, oder es wird ein feiner Ragout darüber angerichtet.

## No. 172.

## Potthust.

Man kocht ein gutes Stück Rindfleisch, einige Schweinsohren und Füße, auch eine gute Hammelbrust, jedes für sich allein gahr, alsdenn nimmt man es und bestreuet alles rund herum mit Mehl in Butter braun gebraten, zugleich kann man vorher etliche gelbe und weiße Wurzeln putzen und halb gahr kochen, sie aber auch in längliche Stücken schneiden, so daß man auch die Schweinsfüße mitten durch, und die Schweinsohren in zierliche Stücken schneiden muß. Nun legt man alles dieses in die Casserole, das Rindfleisch in der Mitte und das andere nebst dem Gartengewächse und einer frischen Bratwurst zierlich herum, denn etwas gelbbraun

braun Mehl und etwas Salz mit Fleischbrühe hinzugethan, und dieses alles so verdeckt und langsam gekocht, bis alles vollends gahr ist, zuweilen schüttele man es um, damit es nicht anbrennet. Richtet man nun an, so lege man alles ordentlich auf die Schüssel, das Rindfleisch in der Mitte, das übrige rund herum, die Bratwurst schneide man in Stücken und lege sie aufs Rindfleisch, und gebe die Brühe darüber her.

Man muß aber dahin sehen, daß die Sauce nicht zu dünne wird, und wenn selbige beym Anrichten krümlicht ist, so muß man sie durch ein Haarsieb gießen. Man kann auch zu diesem Potthust Savoyer- und Weiskohl nehmen, womit man eben so, wie mit den Wurzeln verfährt, nemlich in Viertel geschnitten, und in Wasser aufgekocht, in Butter auf allen Seiten braun gebraten, und neben dem Wurzelwerk und Fleisch einrangirt.

No. 173.

## Englisch Rindfleisch.

Nehmet ein gutes dickes Stück Rindfleisch aus der innern Keule, klopfet es gut mürbe, stechet mit einem Messer Löcher darein, und stecket in die eingestochenen Löcher Stücken von des Fleisches Fett, in einigen Citronenschaale, und in vielen abgeschälte Zwiebeln; leget es drey

Tage

Tage in guten Weineſſig, und leget dabey Lorbeerblätter und ein wenig Rosmarien, denn bratet es am Spieß gahr und begießet es mit vieler Butter. Machet eine Sauce dazu, von in kreuſchender Butter gerührtem Mehl, welches ſo lange gerühret wird, bis es gelbbraun iſt. Gießet dazu Bouillon und thut dazu gewäſſerte und gehackte Sardellen, Capern, von den Steinen abgeſchälte Oliven, ein wenig geſtoßenen Pfeffer, und laßt es kochen; alsdenn aber das gebratene Rindfleiſch angerichtet.

No. 174.

## Rindermürbbraten mit einer Sauce.

Nehmet die beyden Mürbbraten oder nur einen, machet alle dünne Häute, die daran ſitzen, behutſam ab, und ſpicket ſie wie einen Haaſen recht gut mit fein geſchnittenen Speck, bratet ſie am Spieß und begießet ſie fleißig mit Butter. Kurz vorher ehe er ſoll angerichtet werden, begießet ihn gut und ſtreuet Weitzenmehl mit Salz vermenget, darüber; laßt ihn am Feuer ſtehen, bis er ſchaumet, und begießet ihn nicht mehr. Die Butter aus der Bratenpfanne thut in einen Tiegel, und thut dazu ein wenig Weitzenmehl, fein gehackte Zwiebeln, 4 Stück gewäſſerte und fein gehackte Sardellen,

laßt es zusammen auf Kohlen schmoren, und gießet ein wenig Wasser, Essig und Zucker dazu, doch nicht so viel, daß es süß oder sauer schmeckt; denn gießet es durch einen engen Durchschlag in die Schüssel, und leget den Mürbbraten drauf.

## No. 175.

## Englischer Rinderbraten.

Nehmet einen Rindermürbbraten, klopfet ihn gut mürbe, stecket ihn an einen Bratspieß, bringet ihn an das Feuer, bestreuet ihn mit Mehl, und begießet ihn mit geschmolzener heisser Butter. Wenn es ohngefähr eines halben Fingers dick durchgebraten ist, und wohl schaumet mit der Butter, so nehmet ein scharf Messer und schneidet das Braune alles herab, lasset aber eine Schüssel unterhalten, leget das Abgeschnittene hinein, und laßt den Saft von dem Braten zu dem Abgeschnittenen laufen; denn wieder von neuem mit Mehl bestreuet und mit Butter begossen, und auf vorige Manier gebraten und abgeschnitten, und so fortgefahren bis von dem Mürbbraten nichts mehr übrig ist. Wenn man diesen abgeschnittenen Braten mit dem Saft, auf einer zinnernen Schüssel anrichtet, so setzet man es ein wenig auf ein Feuerfaß, daß es nur warm wird, drücket aus ein oder zwey Citronen den Saft darüber, und giebt es zu Tische. Wer es essen mag, der nimmt

Knob-

Knoblauch, oder asa fœtida und bestreichet die Schüssel damit, ehe man es anrichtet, jedoch muß die Schüssel zu letzterem warm gemacht und nur sehr wenig bestrichen werden. Es giebt einen haut gout, welches man auch, wenn man will, bey braunen Ragouts, besonders von Wildpret, thun kann.

## No. 176.

## Geschmorter Rindermürbbraten.

Wenn von den Mürbbraten die Häute abgezogen und gespickt sind, beleget man den Boden einer flachen verzinnten Casserole oder sogenannten irdenen Schmortopf, mit Scheiben Speck, hierauf frisches gehacktes Rindernierentalg, und darauf gehackte Schalotten; leget die Mürbbraten darauf, deckt es dichte zu, und setzet es auf einen niedrigen Dreyfuß; machet darunter gelindes Kohlenfeuer, daß sie langsam schmoren, und kehret sie manchmal um. Sollte die Brühe zu kurz werden, gießet etwas Bouillon oder Wasser dazu, und laßt sie darinn gahr werden. Denn thut in kreuschende Butter Mehl und fein gehackte Zwiebeln, rühret es und laßt es braun werden, thut dazu gute Bouillon, gegen das Feuer in Wasser geweichte Trüffeln, gekochte Morcheln, eingemachte Champignons, und laßt es kochen. Zuletzt thut dazu

Citronensaft, und wenn es nöthig, Salz. Richtet die Mürbbraten an, und die Sauce darüber.

No. 177.

## Rindfleisch wie Wildpret zuzurichten.

Das Fleisch wird mit Salz eingerieben, und 8 Tage in halb Wein, halb Biereſſig und gequetschte Wachholderbeere gelegt. Dann kocht oder bratet man es, rührt geriebene Semmel oder gewöhnliches Brod braun in Butter, feuchtet es mit Weineſſig an, würzt mit gestoßenen Wachholderbeeren, Ingber und Pfeffer, verdünnt es mit Bouillon, und läßt es nach Belieben einkochen. Zu diesem gebeizten Fleisch kann auch eine Rosinen- oder braune Sauce mit Capern gemacht werden.

No. 178.

## Farce von Rindfleisch.

Schneidet schier Rindfleisch aus der Keule, nebst frischen Rindernierentalg, wovon von beyden die Häute und Sehnen abgesondert sind, wie auch Speck von frischem Schweinfleisch klein; hackt es zusammen klein mit gewässerten und ausgegräteten Sardellen, thut es denn in eine tiefe Schüssel, und rühret es mit einer hölzernen Keule, thut dazu ein wenig mit

den

den Händen von den Stengeln geriebenen trockenen Basilicum, fein gehackte Citronenschaale, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, Eyer, geriebene Semmel, rühret es gut klein und durcheinander; wird es zu steif, so nehmet ein wenig Wein, oder Bouillon dazu; hievon machet Klöße in Suppen, Rouletten zu füllen, und sonst wozu man es brauchen will.

No. 179.

## Wild Schweinfleisch zu kochen.

Wenn das Fleisch ausgewässert ist, so kochet es in Wasser und salzet es; wenn es weich gekocht ist, so thut es in einen Tiegel oder verzinnten Casserole, gießet etwas von der Brühe drauf, darinn das Fleisch gekocht worden, aber ohne Fett, und ein gut Theil Wein, Butter, ganzen Pfeffer, Gewürznägelein, Muscatenblumen, Citronenschaale und Citronenscheiben, ein paar Lorbeerblätter, und laßt dieses zusammen kurz einkochen. Lammfleisch kann man eben so bereiten.

No. 180.

## Einen wilden Schweinskopf zu kochen.

Wenn der Kopf gesänget und beputzet ist, legt man ihn ins Wasser; wenn er noch ziemlich frisch ist, darf er nur eine Nacht wässern,

aber den Abend giebt man ihm noch etlichemal frisches Wasser; wenn man ihn kochen will, streuet man ihm Salz in das Maul, auch Thymian, ein wenig Rosmarien und Lorbeerblätter, auch in die Augen und Ohren Thymian gestochen, und am Halse viel Salz eingerieben und eingestreuet; leget ihn in einen Schinken- oder andern großen Kessel, leget dabey etliche ganze Zwiebeln Thymian, Rosmarien, Lorbeerblätter, viel Salz, gießt kochend Wasser drauf und laßt ihn kochen. Wenn das Wasser eingekocht, muß immer wieder kochendes Wasser zugegossen werden, daß er immer recht überkochen kann. Wenn er bald weich ist, gießt man eine halbe Stunde vorher, ehe man ihn herausnimmt, 2 Quart Landwein dazu, und muß die Brühe recht salzig seyn. Wenn er mit dem Wein gut gekocht hat, und weich genung ist, nimmt man den Kessel vom Feuer, und gießt erst die Brühe ab, daß man den Kopf gut herausnehmen kann; alsdenn laßt ihn kalt werden und putzet ihn aus, wie gewöhnlich, mit Buchsbaum, und gebet ihm eine Citrone in das Maul. Gebet dazu Provenceröl, Weinessig und gestoßenen Pfeffer, oder macht in einem Saucennapf Mostert, auf einem Reibeisen abgeriebene Citronenschaale, Citronensaft, Provenceröl und Zucker, rühret es durcheinander und gebet dieses dazu.

No. 181.

## Frisches Schweinfleisch mit einer Wildpretssauce.

Das Fleisch wird, nachdem es gewaschen ist, scharf aus dem Salze, aber nicht zu weich gekocht. Dann reibt man ein gut Stück Hausbrod, röstet es in Butter gelb, thut wenn es meist fertig ist, würflich geschnittenen Speck und Zwiebeln dazu, rührt sie ein paarmal mit dem Brod um, doch so, daß es weis bleibe, und löscht das Geröstete mit etwas Essig ab, würzt es mit Nelken, Pfeffer, Ingber, thut Citronenscheiben, Lorbeerblätter, 5 bis 6 Wachholderbeeren und ein klein Rosmarienstengelchen dazu, verdünnt es endlich mit der Schweinfleischbrühe, und läßt es mit dem Fleisch durchkochen, so ist es zum Anrichten fertig.

No. 182.

## Schweinrippen mit Mußsauce.

Die Rippen oder Rippenspeer werden zuvor scharf aus dem Salze gekocht, und nachher wenn sie schon etwas abgekühlt sind, mit dem Schmalz, daß sich auf der Brühe gesetzt hat, bestrichen, in eine Tortenpfanne gelegt oder im Ofen gesetzt, dicke mit geriebener Semmel und etwas Gewürznelken bestreuet und gelbbraun gebacken. Indeß verdünnt man Kirsch-

oder Pflaumenmuß mit Wein und Wasser, denn Wein allein macht ihn zu scharf, zuckert und würzt ihn hinlänglich mit Englisch Gewürz oder Nelken und kocht es gahr. Die Sauce wird unter den Rippen angerichtet, daß diese frey in der Schüssel liegen.

No. 183.

## Junge Tauben mit ihrem Blute.

Nehmet die Tauben, schneidet sie ab, laßt das Blut in einen Topf, worinnen Weinessig ist, laufen, rühret es, daß es nicht rinnet; brühet alsdenn die Tauben, schneidet sie mitten durch, waschet sie aus, laßt sie in Butter zugedeckt langsam gahr schwitzen, und thut dazu gestoßenen weißen Pfeffer, nebst etlichen Gewürznägelein. Zuletzt gießet das Blut mit dem Essig durch einen Durchschlag dazu und etwas Wein. Es muß ein gut Theil Butter seyn, weil kein Wasser dazu kommt. Wenn es zusammen gahr, richtet es an.

No. 184.

## Grillade von jungen Tauben.

Wenn die Tauben rein gemacht, schneidet sie in der Mitte durch, klopfet sie breit, kehret sie um in geschmolzener Butter, und hernach in geriebener Semmel, welche mit Pfeffer und

und Salz durcheinander gemenget ist, leget sie auf der Roste. Nehmet das Rauhe von einer Federspule, besprenget sie damit mit geschmolzener Butter, bestreuet sie mit der gemengten Semmel, und continuirt dergestalt, bis sie gahr sind, und esset sie mit Citronensaft.

No. 185.

## Tauben marinirt.

Man marinirt die Tauben in dem Safte von unzeitigen Trauben und Citronen, mit Salz, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Lorbeerblätter, läßt sie ohngefähr 3 Stunden darinn liegen, macht hernach einen dünnen Teig von weißen Wein, Mehl und Eyerdotter, tunkt die Tauben darein, bäckt sie in frischen Schweinschmalz, taucht ganze Petersilie in den nehmlichen Teig, bäckt sie ebenfalls und beleget beym Anrichten die Tauben damit. Dies Essen wird als ein Beyessen aufgegeben.

No. 186.

## Ein bebackener Schweinschinken.

Nehmet einen frischen Schweinschinken, ziehet die Schwarte sauber ab, kochet ihn in Wasser und Salz gahr, jedoch nicht zu weich, nehmet selbigen behutsam heraus, leget ihn ohne Brühe, auf eine breite irdene Schüssel, reibet

altes feines Roggenbrod, vermenget es mit geriebenen Zucker, und einem guten Theil gestossenen Zimmt und recht fein gehackter Citronenschaale, begießet den Schinken mit geschmolzener Butter, streuet das Gemengte eines kleinen Fingers dick darauf, klopfet es mit der Hand feste, denn besprenget es mit dem Rauhen von einer Federspule mit geschmolzener Butter, und lasst es im Backofen oder Tortenpfanne, worauf nur oben Feuer ist, backen, aber nicht länger als bis die Kürste braun ist. Machet eine Sauce dazu, von einem guten Theil Kirschmuß, Wein, gestoßenem Zimmt, ein paar Gewürznägelein, Zucker und geriebenen feinen Roggenbrod; lasst dieses zusammen eben kochen, rühret es, daß es sich nicht ansetzet, richtet denn die Sauce an in der Schüssel, und leget den bebackenen Schinken darauf. Man kann auch folgende Sauce dazu nehmen: Röstet in kreuschender Butter Mehl und etwas Zucker, rühret es, und lasst es schön gelbbraun werden, thut dazu Wein, eingemachte Kirschen oder Johannistrauben, Zucker, gestoßenen Zimmt, Citronenscheiben, und lasst es zusammen etwas kochen. Auf eben diese Art kann man auch eine wilde Schweinskeule oder Zimmer machen, auch roth Wildpret; dieses aber muß vorhero 8 Tage in Essig gelegen haben. Ein Stück Rindfleisch kann man auf gleiche Art bebacken, und dazu eine Sardellensauce nehmen.

No. 187.

## Bouletten.

Nehmet eine Kälberkeule, machet die Haut davon ab, schneidet das Fleisch von den Knochen und hacket es klein; nehmet etwas Rindernierentalg, machet die Haut davon und schneidet es ganz fein, benebst einer fein gehackten Zwiebel, thut es zu dem gehackten Kalbfleisch, nebst ein wenig Salz, gestoßenen Pfeffer, Englisch Gewürz, 2 Eyer, und rühret es sehr gut untereinander. Machet davon runde oder breite Klöße, thut in eine verzinnte Casserole ein halb oder drey Viertelpfund Butter, nachdem die Keule groß gewesen, laßt sie auf Kohlenfeuer kreuschen, thut die Bouletten darein, und lagt sie braun werden in der Butter; denn gießt Bouillon oder Wasser dazu, und laßt sie noch anderthalb oder zwey Stunden langsam kochen. Wenn man sie angerichtet, nimmt man sie heraus und legt sie in die Schüssel, querlet von Eyern das Gelbe mit einem Löffel kalt Wasser und drey Löffel voll Weinessig, rühret es zu der Sauce, die in der Casserole ist, und denn gießet sie über die Bouletten.

No. 188.

## Bratwurstklöße.

Man nimmt solches Schweinfleisch, wie zu Bratwürsten gebräuchlich ist, hackt es ganz klein, thut es in eine Schüssel, und thut

dazu

dazu Salz, gestoßenen Pfeffer, Englisch Gewürz, fein gehackte Citronenschaale, Eyer und geriebene Semmel; machet davon runde Klößchens, laßt Butter in einem flachen eisernen Tiegel kreuschen, leget die Klößchens darein und laßt sie allerwärts braun werden. Man braucht sie zu Pasteten, Fricassees, Ragouts, und wozu man sonst will.

No. 189.

## Preußischen Klops.

Man nimmt gutes Rindfleisch vom Hintertheile aus der Keule, schneidet lange schmale Stücken davon, klopfet sie auf beyden Seiten, schabet mit einem Messer das Fleisch von den Sehnen, thut dazu fein gehackte Citronenschaale, gestoßene Gewürznägelein, Pfeffer, ein wenig durch einen feinen Durchschlag gesiebte geriebene Semmel, fein gehackte Zwiebeln, fein gehackte gewässerte Sardellen, und auf jedes Pfund Fleisch ein bis zwey Eyer, nachdem sie groß sind, alsdenn streichet auf ein Bret davon Plätzchens, ohngefähr wie ein Achtgroschenstück groß und etwas dicker, fahret mit einem naß gemachten Messer darunter und nehmet damit die Plätzchens von dem Bret ab. Laßt in einem eisernen Tiegel Butter kreuschen, leget die Plätzchen hinein, und wenn sie auf der einen Seite ein wenig gelbbraun sind, kehret sie um,

daß

daß die andere Seite auch so wird. Wenn diese gut sind, nehmet sie heraus, und leget wieder andere hinein, bis sie alle sind. Thut in eine zinnerne Schüssel Butter, gehackte Sardellen, gestoßene Muscatenblumen, Citronenscheiben, ein wenig gestoßenen Pfeffer, Bouillon und Wein, setzet es auf ein Kohlenfaß, deckt es zu und lasst es kochen; denn leget die Plätzchens hinein, und wenn sie ein Weilchen gekocht, so kehret sie um. Ist die Sauce nicht eben genung, so streuet man ein wenig geriebene Semmel daran und Salz, wenn es nöthig ist; sie müssen aber nicht zu lange kochen, sonst werden sie hart. Man kann auch statt der Sardellen einen guten und gewässerten Hering nehmen.

No. 190.

## Klops, auf andere Art.

Nehmet dasselbe Fleisch und verfahret damit, wie beym vorigen, stoßet das geschabete Fleisch auf einem Bret zusammen, daß es die Forme einer kleinen Schnitte Semmel bekommt, und hackt sie mit einem Messer durch. Wenn sie alle fertig sind, thut man Butter in eine zinnerne Schüssel, setzet sie auf ein Kohlenfaß, thut dazu geriebene Muscatennuß, fein gehackte Zwiebeln, hacket eine Heringsmilch, legt davon etwas hinein, und ein wenig Salz, Citronen-

scheiben

scheiben und fein gehackte Citronenschaale; nehmet die Fleischscheiben mit einem nassen Messer ab, und leget eine Lage von den Fleischscheiben auf die Schüssel, denn wieder Butter in kleine Stückchens, und von allen vorbenannten Ingredienzien, denn wieder von den Fleischscheiben, und so fortgefahren, bis es alle ist; deckt es mit einer Schüssel zu, und laßt es sachte kochen. Wenn es eine Weile gekocht hat, kehret man die Fleischscheiben um, deckt sie wieder zu und läßt sie kochen, bis sie gahr sind; zuletzt kann man auch etwas Wein daran gießen, und ein wenig geriebene Semmel dazu thun.

No. 191.

## Klops, noch auf andere Art.

Nehmet ein mürbes Stück Rindfleisch ohne Fett, Sehnen und Knochen, schneidet davon Scheiben eines Fingers dick, klopfet sie mit einem hölzernen Hammer, daß sie ganz dünne werden, alsdenn waschet sie mit warmen Wasser ein wenig ab, leget in eine tiefe zinnerne Schüssel, oder verzinnte Casserole, ein Stück Butter, laßt es zergehen, leget das Fleisch darein, laßt es eine Weile auf gelindem Kohlenfeuer schwitzen, alsdenn gießet Franzwein dazu, gewässerte und gehackte Sardellen, gestoßene Muscatenblumen, leget eine Citrone in Scheiben geschnitten dazwischen, und laßt es zugedeckt schmoren.

Wenn

Wenn die Brühe eingekocht, legt man noch etwas Butter dazu, und gießet noch etwas Wein daran; man muß oft darnach sehen, daß es sich nicht ansetzet; es muß auf gelindem Kohlenfeuer wohl vier Stunden kochen; wenn es gut ist, drückt man Citronensaft dazu, und richtet es an.

No. 192.

## Geschwinde Pökelfleisch zu machen.

Man nimmt einen guten Brustkern oder anderes gutes Stück vom Ochsen, setzet es mit kaltem Wasser in einem Kessel aufs Feuer, und läßt es eine gute Viertelstunde kochen; denn nehmet es heraus und bereibet es so heiß wie man nur die Hand daran leiden kann, recht gut mit Salz und etwas Salpeter, leget es, wenn es kalt ist, in ein Faß, streuet Salz und Salpeter auf den Boden und über das Fleisch, leget einen Boden darauf und beschweret es gut mit Steinen, begießet es fleißig, so ist es in etlichen Tagen gut. Will man den Brustkern räuchern, so läßt man ihn nur 24 Stunden auf diese Art im Salze liegen, umwickelt ihn mit Papier und hänget ihn in Rauch, so wird er so schön, wie Hamburger Fleisch.

---

No. 193.

## Boeuf à la mode.

Nehmet ein gutes dickes Stück Rindfleisch aus der Keule, klopfet es, schneidet fetten geräucherten Speck in Stücken, wie ein Finger dicke, und etwas länger wie ein halber Finger, stoßet Pfeffer, Gewürznägelein, Englisch Gewürz, vermenget es mit Salz, leget den geschnittenen Speck darein, und kehret es wohl darinnen um, stechet mit einem Messer in das Fleisch, und denn stecket ein Stück Speck hinein, und so fahret fort, bis der Speck alle ist. Nehmet einen Schmortopf, worauf ein Deckel gut paßt, schneidet breite dünne Scheiben Speck, leget es auf den Boden des Schmortopfs, das Fleisch leget darauf, nebst Citronenschaale, Lorbeerblätter, Muscatenblumen, Pfeffer, drey bis vier ganze Zwiebeln, ein paar Löffel Weinessig, ein paar Löffel Wasser, und etliche Löffel weißen Wein. Leget den Deckel auf den Topf, klebet ihn mit groben Teig und Papier feste zu, daß nicht der geringste Dampf herausgehen kann; setzet es des Abends auf die heiße Stelle des Feuerheerdes, wenn alles Feuer davon ist; des Morgens machet rund um den Topf, aber nicht in der Mitte ein ganz gelindes Kohlenfeuer, und laßt es so 8 Stunden schwitzen, so wird es gahr. Man muß nur immer ein wenig Kohlenfeuer dazu legen, daß es ja nicht zu

sehr

sehr kocht. Eine halbe Stunde vor dem Essen macht man den Topf auf, thut dazu eine ganze Citrone in dünne Scheiben geschnitten, deckt es wieder zu, und läßt es mit der Citrone wieder so ganz sachte kochen. Wer will, kann noch ein wenig Weinessig, oder Wein dazu gießen, auch von dem Fett etwas nehmen und braun Mehl darein machen, und es dazu thun. Beym Anrichten wird das überflüßige Fett von der Brühe abgenommen.

No. 194.

## Wildpretbrüste mit Capern.

Man nimmt von ein Stück Wildpret, Hirsch- oder Schnellthier, die Brüste, kocht selbige beynahe in Wasser gahr, alsdenn nimmt man es heraus, macht von braun Mehl und der nehmlichen Brühe, worinn das Fleisch gekocht hat, thut klein geschnittene Citronenschaale, etwas Weinessig, ein Stück Zucker, gestossene Nelken und Capern hinzu, kocht dieses alles zusammen gut durch, denn legt man die Brüste wieder hinein, kocht sie völlig gahr und richtet es an.

No. 195.

## Wildpret braun mit Oliven gekocht.

Das Wildpret es sey eine Keule oder ein anderes Stück, wird mit dickgeschnittenen Speck durchgezogen, dann in einer Casserole

Speckstreifen auf den Boden gelegt, hierauf gehackte Zwiebeln, Thymian und Lorbeerblätter gethan, dann hiemit das Wildpret etwas braun angehen lassen, mit guter Fleischbrühe angefüllt, mit braunen Mehl sämig gemacht und gahr kochen lassen, man thut auch einige Schwarzbrodrinden daran, und kocht selbige mit durch, wenn alles klein gekocht ist, wird es durch ein Haarsieb gestrichen, hieran abgeschälte Oliven, auch wenn man will, rein gemachte Trüffeln, Salz, Pfeffer und Muscatenblüthen, alles mit dem Wildpret wohl durchgekocht, und hernach mit guter Sahne ablegirt, so ist es fertig. Eine Hammelkeule oder ein Stück Rindfleisch kann eben so zubereitet werden, nur muß solches gut geklopft und eine Nacht mit Weinessig, Kräutern, Gewürz, gestoßene Wachholderbeeren und Zwiebeln eingelegt, oder eingebeizt seyn.

No. 196.

## Raffiolen.

Man nimmt die Niere vom kalten Kälberbraten, imgleichen etwas vom Braten und rohes Rindermark, von jedem gleich viel, hackt dieses alles durcheinander mit dem Gelben von Eyern, Petersilie, auch etwas geriebenen Parmesan- oder Holländischen Käse, gestoßene Muscatenblumen, und ein wenig geriebene Semmel; rühret es in einem Tiegel auf Kohlenfeuer,

lenfeuer, daß es ein wenig geschmeidig wird. Machet einen festen Teig von gekochtem Wasser, worinnen etwas Butter zergangen, Eyerdotter und Weitzenmehl, rollet selbigen ganz dünne, schneidet davon Schnittchens, thut von dem Gehackten darein und wickelt sie auf. Leget sie in einen Tiegel in kochende Bouillon, leget etwas Butter daran, und laßt es kochen. Unter die Bouillon kann man auch etwas Wein gießen.

No. 197.

## Ordinaire Carbonade.

Schneidet die Rippen vom Hammel, wie bey der ersten Carbonade gesagt worden, nehmet ein Messer, hackt sie übers Kreutz auf beyden Seiten, jedoch laßt das Messer nicht zu hart fallen, daß es nicht durchschneidet, denn melirt geriebene Semmel, gehackte Petersilie, gestoßenen Pfeffer und Salz durcheinander, schmelzet Butter, kehret die Rippen darinn um, und denn in das Gemengete auf beyden Seiten gedrückt; leget sie auf die Röste und laßt sie auf gelindem Kohlenfeuer auf beyden Seiten braun braten. Gebet diese Carbonaden zu Vorkosten.

Man kann diese Carbonade von jungen Schweins- und Kälberrippen, auch auf vorbeschriebene Art machen.

No. 198.

## Gespickte Carbonade.

Löset die Rippen mit dem Fleisch von dem Rückenknochen des Hammels, die oberste Haut ziehet ab, denn schneidet immer eine Rippe mit dem Fleisch durch, hauet das spitze Ende von den Rippen etwas ab, beschabet das übrige spitze Ende sauber, denn spickt das Fleisch mit kurz und fein geschnittenen Speck recht sauber, leget sie in einen flachen irdenen Tiegel, leget etwas Butter dazu, und so viel kochend Wasser, daß sie bedeckt sind; laßt sie kochen und einkochen, daß sie zuletzt braun werden.

No. 199.

## Farcirte Carbonade.

Verfahret mit den Hammelrippen auf vorige Art: schneidet das Fleisch von den Rippen und hackt es; thut dazu etwas frisches Rindernierentalg, wovon die Haut abgezogen ist, hackt beydes zusammen klein, und thut dazu Eyer nach Proportion des Fleisches, Salz, Schalotten, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, hackt alles zusammen recht fein, daß es wie ein Teig wird, und formiret sie wieder an die Knochen, daß sie ihre vorige Facon bekommen; schlaget das Gelbe und Weiße von Eyern durch einander, tunkt sie auf beyden Seiten darein,

menget

menget geriebene Semmel und Weitzenmehl durcheinander, drückt darein auf beyden Seiten die farcirten Rippen und bratet sie in einem flachen Tiegel in abgeklärter Butter, kehret sie behutsam um, daß sie auf beyden Seiten braun werden. Oder man kann auch, anstatt sie in Butter zu braten, Stücken Papier fett mit kalter Butter beschmieren, ein jedes Stück a part einwickeln, auf den Enden das Papier zusammen kneifen, daß der spitze Knochen herausbleibt, und auf der Röste auf gelindem Kohlenfeuer langsam braten, und mit dem Papier zu Tische geben.

No. 200.

## Grillirte Keulen von Truthühnern.

Nehmet die Keulen, auch andere Stücken, so übrig geblieben, kerbet übers Kreutz die Haut ein; nehmet geriebene Semmel, gehackte Petersilie, gestoßenen Pfeffer und Salz, menget es untereinander, kehret die Stücken Braten in geschmolzener Butter um, und denn drückt sie auf beyden Seiten in das Gemengete, leget sie auf die Röste und laßt sie braten; alsdenn nehmet das Rauhe von einer Federspule und besprenget sie mit geschmolzener Butter; hat man noch von dem Gemengeten, so kann man noch was darauf streuen. Auf solche Art laßt sie auf beyden Seiten gelbbraun werden.

Bratet fein gehackte Zwiebeln in Butter braun, gießet es in die Schüssel und leget das Fleisch darauf; oder schälet Aepfel, schneidet sie in dünne Scheiben, bis an das Inwendige, thut sie in einen Tiegel nebst etwas Wein, Zucker, gestoßenen Zimmt, fein gehackte Citronenschaale, laßt es auf Kohlen kochen, rühret es, daß es ein Mus wird, richtet es an und leget das Gebratene darauf; auch kann man eine Schalottensauce dazu nehmen.

No. 201.

## Große junge Hühner gefüllt.

Wenn die Hühner rein gemacht werden, muß man dahin sehen, daß die Haut auf der Brust unverletzt bleibt. Spielet sie auf, denn machet die Haut oben auf der Brust mit einem Finger behutsam los, hacket die Lebern, Herzen, eingemachte Champignons, Speck von frischen Schweinfleisch, Zwiebeln, das Gelbe von Eyern, Pfeffer und geriebene Semmel, alles durcheinander; denn schneidet ganz dünne Scheiben Speck, so groß als die Brust ist, schiebet sie unter die Haut und denn die Farce unter den Speck; es darf nur wenig Farce seyn. Den Magen schneidet in der Länge in zwey Stücken, und gebet ihnen in jedem Flügel eins, und bratet denn die Hühner am Spieß, wie gewöhnlich. Die Sauce macht von in Butter braun geröste-

ten

tem Mehl, Bouillon, gehackten Zwiebeln, geriebener Muscatennuß, Citronenscheiben, Capern, Champignons und was man sonst will; richtet sie an und leget die Hühner darauf.

No. 202.

## Nierenschnitte zu backen.

Nehmet die Niere, nebst dem Fett von einem kalten Kälberbraten, nebst etwas von dem Braten, hackt es klein, thut es in eine Schüssel, nehmet dazu Eyer, Sahne, gehackte Petersilie, Salz, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, geriebene Semmel, und rühret es durcheinander; denn nehmet Semmelschnitten, tunket immer eine in Milch, schmieret denn gleich das Gemengete wie ein Finger dicke drauf, streichet es mit einem Messer glatt, backet sie in einer Tortenpfanne, bestreuet sie mit Zucker und esset sie warm. Man kann auch anstatt der Petersilie, gehackte Citronenschaale darein nehmen.

No. 203.

## Krebsschnitte.

Nehmet Krebse nach Belieben, schneidet den Kopf worinn das Bittere sitzet, ab, stoßet sie roh im Mörsel, thut denn, nachdem es viel Krebse sind, süße Sahne oder Milch dazu, rühret

ret es wohl durcheinander und schlaget es denn durch einen Durchschlag, daß die Schaalen davon kommen; thut das Durchgeschlagene in einen Tiegel mit ganz fein gestoßenem Zucker, Zimmt, ein wenig Pfeffer, setzet es auf Kohlenfeuer und rühret es beständig, damit es nicht anbrenne. Wenn es bald gerinnen will, so schlaget das Gelbe von Eyern, nachdem es viel Krebse sind, dazu, laßt es bey sterem Rühren gerinnen, daß es wie Eyerkäse wird. Denn schüttet es in ein Tuch, bindet es so feste, als möglich zusammen, wie einen Pudding, presset es, und wenn es kalt ist, schneidet Schnitte davon. Leget sie auf die Röste, daß sie etwas aufgehen, begießet sie mit zerlassener Butter, die nicht salzig ist. Machet dazu eine Mandel- oder Weinsauce, welche mit Gelben von Eyern abgerühret, richtet sie an, und die Sauce darüber.

# Fünfte Abtheilung.

## Von Fricassees, Fricandellen, Grenaden, Ochsenzungen, Puddings, Poupetons, Ragouts und Rellades.

No. 204.

### Fricassee von Hühnern.

Hauet die Hühner, wie zum Fricassee gebräuchlich ist, thut sie in einen Tiegel, nebst Butter, einer mit etlichen Gewürznägelein besteckten Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Muscatenblumen, gießet Wasser dazu, und laßt es kochen; thut denn dazu Citronenscheiben, gekochte Morcheln, und wenn man sie hat, eingemachte Champignons. Wenn man es aufgeben will, rühret man die Brühe ab mit Gelben von Eyern, richtet das Fleisch trocken an, deckt es zu; die Brühe rühret auf Kohlenfeuer, bis sie dicke wird, denn richtet sie an über das Fleisch. Von Tauben, Lamm-

oder Kalbfleisch macht man es eben so; will man die Brühe nicht mit Gelben von Eyern abrühren, so läßt man die Brühe kurz einkochen.

No. 205.

## Fricassee von Kalbfleisch.

Man schneidet das Fleisch in Fricasseestücken, leget sie ins Wasser, thut in einen Schmortopf oder Tiegel, worauf ein Deckel passet, auf vier Pfund Fleisch, ein halb Pfund Butter, acht Stück gewässerte und gehackte Sardellen, leget das Fleisch dazu, so wie man es aus dem Wasser nimmt, und thut dazu eine ganze Citrone in Scheiben geschnitten, woraus die Kerne gemacht, ganzen weißen Pfeffer und Muscatenblumen; gießet nichts drauf, deckt es mit dem Deckel zu, und verklebt es wohl, daß kein Dampf herausgeht; laßt es auf gelindem Kohlenfeuer eine gute Stunde kochen.

No. 206.

## Fricassee von Kalbfleisch, auf andere Art.

Schneidet das Fleisch in Stücken, wie das vorige, leget es in einen Tiegel, gießet Bouillon dazu, gehackte Schalotten, Butter, Citronenschaale, ganzen Pfeffer und Muscatenblumen, lasset es zusammen kochen; meist zuletzt

letzt gießet dazu ein paar Spitzgläser voll Franzwein, geriebene Semmel, und laßt es damit durchkochen.

No. 207.

## Fricassee von Eyern.

Kochet die Eyer hart, werfet sie in kaltes Wasser; wenn sie kalt sind, machet die Schaale davon, schneidet sie in der Länge von einander, nehmet das Gelbe heraus, hackt es, machet eine Farce von zu Sahne geriebener Butter, abgekochten, ausgepellten und gehackten Krebsen, Eyern, Muscatenblumen, geriebener Semmel, ein paar Löffel voll süßer Sahne, und rühret es gut durcheinander. Zuletzt rühret die Hälfte von den gehackten Eyern dazu, füllet es in das Weiße rund und hoch, daß eine jede Hälfte die Facon eines Eyes bekommt; schmieret Papier mit Butter, leget es in eine Tortenpfanne und die Eyer darauf, gebet ihnen unten sehr wenig, oben aber mehr Kohlenfeuer, und laßt sie backen. Kochet geschnittenen Spargel oder Blumenkohl in Wasser ab, gießet das Wasser davon ab und gießet Bouillon drauf, thut dazu Muscatenblumen, Salz, ausgepellte Krebsschwänze, abgekochte Morcheln, Krebsbutter, nehmet die andere Hälfte von dem gehackten Eyergelb, rühret es mit Bouillon klein, thut es dazu und geriebene Semmel; laßt es

zusam-

zusammen kochen, richtet es an, und leget die gebackenen Eyer darauf. Zu verlohrnen Eyern macht man eine Sauce von abgepflückten Johannistrauben, ein gut Stück Zucker, etwas Wein und Citronenscheiben; in Ermangelung der frischen Johannistrauben, nimmt man eingemachte.

No. 208.

## Fricassee von Schnecken.

Man nimmt die Schnecken, wenn sie noch zu sind, waschet sie wohl, kochet sie einen ganzen Tag in Wasser; denn ziehet sie aus der Schaale, beputzet sie wohl, es muß nichts als die Schnecke bleiben, das andere werfet alles weg; denn waschet sie und kochet sie wieder mit Wasser wie Rindfleisch; denn wieder mit Salzwasser sehr gut gewaschen. Die Schaalen werden in der Zeit sehr wohl gewaschen, und mit Salz und Wasser gekocht, daß sie recht rein werden; denn kochet die Schnecken mit kräftiger Rindfleischbouillon, und wenn sie denn weich und die Schaalen recht rein und sauber sind, denn präparirt man folgende Farce dazu: Nehmet Butter, rühret sie immer nach einer Seite, bis sie wie Sahne wird, thut dazu fein gehackten geräucherten Speck, Eyer, Thymian, gestoßene Muscatenblumen und geriebene Semmel; rühret es wohl durcheinander. Von dieser

Farce

Farce stecket etwas in die Schaale, denn leget eine Schnecke hinein, und bedeckt sie wieder mit Farce, bis das Schneckenhaus voll ist, und streichet es glatt. Wenn sie alle fertig sind, kocht sie in einem Tiegel mit Bouillon; von der übrigen Farce thut zuletzt etwas dazu, daß die Brühe ein wenig sämig wird, denn gebet sie zu Tische. Man kann auch die Schnecken hacken, und die Farce rühren, und so einfüllen.

No. 209.

## Fricandellen.

Nehmet eine Kälberkeule, ziehet die Haut davon ab, schneidet sie in lauter Stückchens wie ein Finger lang, und wie ein kleiner Finger dick, und wie drey Finger breit, spickt sie mit sauber geschnittenem Speck, wie ein Rebhuhn, leget sie ein Weilchen in kaltes Wasser, thut ein halb Pfund Butter in einen Tiegel, nehmet die gespickten Fricandellen aus dem Wasser, leget sie dazu nebst 6 Sardellen, welche gewässert, von den Gräten gemacht und klein gehackt sind, eine Citrone in Scheiben geschnitten, ganzen weißen Pfeffer, gebrochene Muscatenblumen, deckt den Tiegel zu und verklebt ihn; laßt es auf gelindem Kohlenfeuer eine gute Stunde kochen.

No. 210.

No. 210.

## Fricandellen, auf andere Art.

Kochet Kalbfleisch; wenn es halb gahr ist, schneidet es in längliche Stücken, laßt Butter in einem Tiegel gelbbraun werden, thut die Fricandellen darein, nebst in Scheiben geschnittene Zwiebeln, laßt es zusammen gahr und gelbbraun braten. Wenn man es anrichtet, streuet gestoßenen Pfeffer darüber, und drückt Citronensaft dazu.

No. 211.

## Fricandellen mit Austern.

Schneidet eine Kälberkeule eben so wie die vorige, spickt sie auch so, denn kreuschet Butter in einem Tiegel, leget die Fricandellen darein und laßt sie gelbbraun werden; gießet etwas Bouillon dazu, laßt es ein wenig kochen, denn thut dazu Austern mit ihrem Wasser, Citronenscheiben, Pfeffer, einen Löffel Weinessig, und laßt es kurz einkochen.

No. 212.

## Gebratene Fricandellen gefüllt mit Austern.

Schneidet die Fricandellen, wie schon gesagt, von einer Kälberkeule, aber breiter und dünner, spickt sie eben so, leget in die ungespickte

Seite

Seite eine Auster, rollet es zusammen, daß die gespickte Seite auswendig kommt, umwickelt sie mit einem Faden Zwirn, stecket sie queer durch an Vogelspieße, bindet selbige an einen Bratspieß, und bratet sie mit Butter gahr. In die Bratensauce drückt Citronensaft, richtet sie an, und leget die Fricandellen darein. Hat man nicht Austern, füllet man sie mit einer Farce von Kalbfleisch.

No. 213.

## Grenade von Blumenkohl.

Nehmet kleine runde Köpfe Blumenkohl, beputzet sie, schneidet die Stiele kurz davon ab, jedoch so, daß sie nicht auseinander fallen, kochet selbige ab, aber nicht ganz weich, läßt das Wasser davon ablecken. Machet ein gutes Fricassee von in Stücken gehauenen jungen Hühnern, oder jungen Tauben, oder Lammfleisch mit güter Bouillon, Muscatenblumen, ausgepellten Krebsen, gehackten Morcheln, Krebsbutter, ein wenig geriebene Semmel, und was man sonst will; kochet es aber nicht zu weich und laßt es kalt werden. Machet eine Kalbfleischfarce. Nehmet eine Forme oder Casserole, wie vorhin gesagt, beschmieret sie mit kalter Butter, und belegt sie mit Speck auf vorige Art; den Blumenkohl setzet mit der Blumenseite auf den Speck, recht dichte einen Kopf

an

an den andern, sowohl am Boden als an den Seiten herum, denn schmieret die Farce in die Höhlungen bey dem Kohle, und etwa wie ein kleiner Finger dick noch drüber, streichet es glatt, und bestreichet es mit geschlagenen Eyern; denn leget das Fricassee hinein, streichet von der Farce darüber, aber dicker, als inwendig, befestiget es an den Seiten gut, damit es zusammen hält, leget ganz dünne Scheiben Kalbfleisch darauf, und deckt es zu mit Papier, so fett mit kalter Butter beschmieret ist. Laßt es im Backofen backen, richtet es recht behutsam an, auf vorige Art und nehmet sehr behutsam den Speck davon ab. Gebet die Sauce von dem Fricassee warm gemacht dazu; hat man Austern, kann man auch, wenn man das Fricassee einlegt, welche dazwischen legen.

## No. 214.

## Grenade von Kalbfleisch.

Nehmet eine Kälberkeule, machet die Haut davon, schneidet davon Scheiben wie ein Finger dick, spickt sie an einer Seite recht sauber. Denn nehmet Kälbermilch, kocht sie ein wenig in Wasser, gießet das Wasser ab, thut sie in einen Tiegel, nebst gekochten Spitz- oder andern kleinen Morcheln, abgekochten und ausgepellten Krebsen, Krebsbutter und Muscatenblumen, gießet Bouillon dazu und geriebene Semmel,

laßt

laßt es aber nicht lange zusammen kochen, und laßt es kalt werden. Machet eine Farce von Kalbfleisch. Wenn dieses alles fertig ist, nehmet eine Forme, oder in Ermangelung einer Forme, eine tiefe aber nicht weite verzinnte Casserole, schmieret sie fett mit kalter Butter, schneidet dünne Scheiben fetten Speck, leget sie auf den Boden und rund umher dichte aneinander, drückt sie an die Butter feste; denn nehmet die gespickten rohen Stücken Kalbfleisch, leget die gespickte Seite auf den Speck auf den Bod n und auf der Seite so dicht aneinander, als es nur möglich; denn nehmet von der Farce, schmieret selbige auf das Fleisch, etwa eines kleinen Fingers dick, daß das Fleisch ganz damit bedeckt wird; denn leget das Gekochte ordentlich und dichte hinein. Wenn man Austern haben kann, leget man welche dazwischen. Denn leget Scheiben von ungespickten Kalbfleisch darüber und bedeckt es damit, und denn wieder von der Farce, streichet es rundum gut an, daß es zusammen hält; bedeckt es denn mit kalter Butter fett beschmiertem Papier und laßt es im Backofen backen. Wenn es angerichtet wird, so stülpet die Schüssel, worauf es soll angerichtet werden, auf die Casserole, kehret es zusammen behutsam um, daß die Grenade auf die Schüssel fällt; denn nehmet den Speck davon behutsam ab, und gebet warm gemachte Sauce von dem Gekochten in einen Saucennapf dazu.

Dieses kann man auch von jungen Hühnern die etwas groß sind, machen, davon aber nimmt man nur die beyden Stücken von der Brust zum Spicken, das übrige wird, wie oben gesagt, gekocht, und zum Füllen der Grenade gebraucht. Uebrigens wird auf gleiche Art verfahren.

No. 215.

## Ochsenzunge mit einer Aepfelsauce.

Nehmet ein gut Theil Rostocker- oder andere saure Aepfel, schälet sie, schneidet sie in Stücken die nicht gar groß sind, bis an die Herzen ab, thut sie in einen Tiegel, gießet Wasser darauf, aber nicht zu viel; wenn sie weich gekocht sind, rühret sie durch einen Durchschlag in den Tiegel, worinn die Sauce bleiben soll; gießet rothen Wein dazu, länglich geschnittene Citronenschaale, gestoßenen Zimmt und Zucker, und laßt es kochen. Es müssen so viel Aepfel seyn, daß die Sauce davon dicke genung wird: richtet sie über die gekochte, abgezogene und in der Länge voneinander geschnittene Ochsenzunge an.

No. 216.

## Ochsenzunge mit einer Cardomomensauce.

Man nimmt eine ziemlich große Schnitte Brod, röstet solche recht hart und gelbbraun; wenn sie kalt, brechet sie in Stücken, thut

thut sie in einen Tiegel, und gießet darauf zwey Theile Wein und einen Theil Bouillon, laßt es auf Kohlen ganz weich kochen; denn rühret es durch einen Durchschlag; wenn es zu dicke ist, gießet noch Wein und Bouillon dazu. Thut dazu ein gut Theil fein gestoßene Cardomomen, etliche Gewürznägelein, Zimmt, Pfeffer, Zucker, eine Citrone ohne Schaale in Scheiben geschnitten, die Hälfte von der Schaale, aber fein würflich geschnitten. Denn nehmet die schon gahr gekochte Ochsenzunge, schneidet den Schlund davon, ziehet die Haut ab, schneidet sie in der Länge voneinander, leget sie in die Sauce, und laßt sie eine Viertelstunde darinn kochen; wenn man sie anrichtet, wird die andere Hälfte von der Citronenschaale fein würflich geschnitten und darüber gestreuet.

No. 217.

## Ochsenzunge mit Hambutten.

Die Ochsenzunge wird vorhero gahr gekocht, alsdenn wenn sie noch warm ist, die Haut abgezogen, denn in der Länge mittendurch geschnitten und eine gute feine Farce gemacht. Solches wird einen oder anderthalb Finger breit hoch über die Ochsenzunge gelegt und aufgebacken, fein rund und hoch, daß es einer ganzen Zunge ähnlich wird, dann mit einem warmen Messer obenüber glatt angestrichen und kraus

übergekerbt, in eine Tortenpfanne gelegt und ein wenig Fett und Suppe darunter gegossen, daß die Zunge nicht hart und stöckericht wird, dann unten nur ganz gelindes Feuer und oben etwas stärker, daß sie gahr und fein gelbbraun wird. Alsdenn kann man trockene und frische Hambutten nehmen, wie man sie haben kann, solche in Wasser dickgekocht, denn durch ein feines Sieb gestrichen, daß es eine dicke sämige Sauce oder Masse wird, hernach so viel Zucker als nöthig ist, gestoßenen Zimmt, Citronenschaalen, ein paar Löffel voll Wein, und ein wenig Butter darunter gethan, solches noch einmal zusammen durchgekocht. Wenn man anrichtet, so legt man entweder die Zunge unten und gießt die Sauce darüber her oder umgekehrt.

No. 218.

## Farcirte Ochsenzunge.

Kochet die Ochsenzunge aus Wasser und Salz weich, ziehet die Haut davon ab, hacket das Fleisch so hinten am Schlund sitzet, thut dazu Eyer, gehackte Citronenschaale, gestoßene Muscatenblumen, kleine Rosinen, geriebene Semmel, und machet davon eine Farce. Schneidet die Zunge in der Länge voneinander, machet die Farce auf die voneinander geschnittene Seiten der Zunge, streichet es mit einem Messer glatt,

glatt, bestreichet sie mit geschmolzener Butter, leget sie in eine Tortenpfanne, machet nur auf den Deckel Feuer und backet sie braun. Machet eine Sauce dazu von in Butter braun geröstetem Mehl, Wein, Capern, Citronenscheiben, Morcheln, Champignons, Trüffeln, und was man sonst will.

No. 219.

## Geröstete Ochsenzunge.

Wenn die Ochsenzunge weich gekocht und abgezogen ist, schneidet sie in der Länge voneinander, kehret sie um in Mehl, lasset Butter in einem flachen Tiegel kreuschen, leget sie darein und kehret sie ofte um, daß sie gelbbraun wird; leget sie in einen tiefen Tiegel, gießet dazu Bouillon, nebst gestoßenen Muscatenblumen, Pfeffer, ein paar Gewürznägelein, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Capern, Citronenscheiben; laßt sie hiemit einkochen.

No. 220.

## Gefüllte Ochsenzunge.

Wenn die Ochsenzunge aus Wasser und Salz weich gekocht ist, ziehet sie ab, schneidet den Schlund davon, schneidet sie in der Länge voneinander, und denn schneidet das Fleisch heraus, hackt es, thut dazu Eyer, kleine Ro-

sinen, gehackte Petersilie, gestoßene Muscatenblumen und geriebene Semmel; rühret es wohl durcheinander und füllet es wieder in die ausgeschnittene Ochsenzunge; beschmieret die Tortenpfanne mit Butter, leget sie hinein, bestreichet sie öfters mit geschmolzener Butter, backet die Farce braun, machet die vorige Sauce dazu, richtet sie an, und leget die beyden Stücken Ochsenzungen darauf.

No. 221.

## Pudding von Kalbsfüßen.

Nehmet 6 bis 8 Kalbsfüße, kochet selbige in Wasser und Salz weich, schneidet alsdenn das Fleisch von den Knochen, hacket es und thut dazu frisches abgezogenes klein gehacktes Nudernierentalg, nebst Salz, 8 Eyern, gestossene Muscatenblumen, ein wenig Pfeffer, Sahne oder Milch, gehackte Petersilie, gehackte Zwiebeln und geriebene Semmel. Rühret alles wohl untereinander, bindet es in eine Serviette, und laßt es drey Stunden kochen. Machet dazu eine Sauce von Petersilienwurzeln, gehackte Petersilie, Muscatenblumen, Bouillon, Butter und geriebene Semmel. Eben diese Sauce nimmt man auch zu dem Pudding von Kalbfleisch, wenn man ihn so, und nicht in die Potage gebrauchen will.

No. 222.

## Pudding von Rindfleisch.

Nehmet drey Pfund mager Rindfleisch aus der Keule, schneidet es in lange schmale Stücken, und schabet das Fleisch von den Sehnen rein ab, thut es in eine tiefe Schüssel; nehmet drey Viertelpfund geräucherten fetten Speck, schneidet selbigen in kleine Würfeln, thut ihn zu dem Fleisch, nebst 8 gut gequerleten Eyern, fein gehackten Zwiebeln, fein gehackte Citronenschaale, Salz, gestoßene Muscatenblumen, Gewürznägelein, Pfeffer und recht trocken gemachten Basilicum; reibet selbigen mit den Händen von den Stengeln, streuet durch einen Durchschlag etwas dazu und rühret alles gut durcheinander. Wenn dieses geschehen ist, so gießet dazu drey bis vier Löffel voll recht heiße geschmolzene Butter, rühret es wieder gut durcheinander, bindet es in eine Serviette, wie schon beschrieben worden, und kochet ihn vier Stunden. Zur Sauce röstet so viel fein Weitzenmehl, als nöthig ist, der Sauce die gehörige Dicke zu geben, in Butter gelbbraun; laßt es ein wenig kalt werden, und rühret dazu Bouillon; thut dazu Citronenscheiben, Capern, Muscatenblumen, Pfeffer, eine ganze Zwiebel, und laßt es zusammen kochen; man kann auch Champignons, Trüffeln, Mouserons, Morcheln daran nehmen, oder anstatt dessen Cham-

pignonspulver. Gießet die Sauce über den angerichteten Pudding.

No. 223.

## Pudding von Rindermark.

Nehmet drey Viertelpfund Rindermark, schneidet es in kleine Stücken, schlaget dazu 8 Eyer, rühret es untereinander, thut dazu drey Viertelpfund abgebrühete und recht fein gestoßene süße Mandeln, eine gute Handvoll große Rosinen, imgleichen kleine Rosinen, ein wenig Salz, von einer Citrone die Schaale fein gehackt, ein gut Theil würflich geschnittenen Citronat und ein Nößel süße Sahne, und rühret alles wohl untereinander. Rühret dazu so viel geriebene Semmel, bis die Sahne eingezogen ist, und laßt es ein wenig stehen; alsdenn bindet es in eine Serviette, und verfahret damit eben so, wie oben bey dem Kalbfleischpudding bey den Potagen gesagt worden; laßt ihn eben so und auch so lange kochen. Man kann auch, anstatt Rindermark, recht frisches Rindernierentalg nehmen, davon die Haut abziehn, in kleine Stücken schneiden, und alsdenn drey Viertelpfund wiegen; es ist eben so gut wie Mark. Hat man nicht Sahne, kann man gute Milch nehmen. Zur Sauce nimmt man ein gut Theil Kirschmuß, Wein, gestoßenen Zimmt, Zucker, Citronenscheiben, laßt es kochen, thut

dazu

dazu geriebenes feines Roggenbrod und laßt die Sauce damit eben kochen; wer will, kann auch etliche gestoßene Gewürznägelein dazu nehmen, auch eingemachte Kirschen. Wenn man anrichten will, leget man den Pudding in eine etwas tiefe Schüssel, bindet ihn auf, leget die Serviette über die Schüssel, stülpet die Schüssel, worauf er liegen soll, darauf, und kehret beyde Schüsseln zusammen um, alsdenn nehmet die Serviette ab und richtet die Sauce über den Pudding an. Man kann auch eine holländische Sauce dazu nehmen, oder eine Sauce von eingemachten Kirschen oder Johannistrauben, welche bey dem bebackenen Schinken zu finden ist. Sollte in der Schüssel etwas von der Brühe seyn, worinn der Pudding gekocht ist, muß es allemal abgegossen werden, ehe die Sauce darüber kommt.

No. 224.

## Pudding von Hecht.

Nehmet einen etwas großen Hecht, schuppet ihn, machet das Fleisch von den Gräten, hacket es mit einem guten Stück Butter klein, thut es in eine tiefe Schüssel, schlaget dazu 8 ganze Eyer, und von 8 Eyern das Gelbe, gestoßene Muscatenblumen, würflich geschnittenen Citronat, große und kleine Rosinen, fein gehackte Citronenschaalen, Sahne oder gute Milch,

geriebene Semmel und Salz: rühret alles gut durcheinander, und backet es auf vorige Art, oder kocht es in einer Serviette, wie bey den vorigen gesagt ist. Machet eine Sauce dazu von in Butter braun geröstetem Mehl, worunter ein wenig Zucker, Wein, Capern, kleine Rosinen, und Citronenscheiben. Man kann auch ein wenig von dem Gewürz- oder andern Essig dazu gießen, und wenn es nöthig ist, noch Zucker. Kocht man selbigen, so nimmt man anstatt des braunen Mehls, weis Mehl, wie bey dem Artikel vom braunen Mehl gesagt ist.

No. 225.

## Pudding von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch, wie beym Stockfisch bey den Fischen gesagt ist, völlig bis zum Aufgeben präparirt ist, gießet das Wasser durch einen Durchschlag ab, nehmet alle Gräten und Haut davon, salzet selbigen und lasset ihn im Durchschlag gut ablecken. Schneidet von alter Semmel die Kürste ab, gießet auf die Krume nur so viel Milch, wie einzieht. Nehmet nach Proportion des Stockfisches ein gut Stück Butter, reibet sie in einer tiefen Schüssel mit der hölzernen Keule nach einer Seite, daß sie wie Sahne wird, denn schlaget das Gelbe von Eyern allmählich dazu, reibet es bey jedem Gelben vom Ey, immer nach einer Seite gut durch,

durch, und thut dazu Salz, etliche Löffel süße Sahne, gestoßene Muscatenblumen, die geweichte Semmel, wer will, auch fein gehackte Schalotten und gehackte Petersilie, und reibet es nach einer Seite gut durch. Das Weiße von den Eyern schlaget zu einem steifen Schaum, und rühret es meist zuletzt darunter, und ganz zuletzt den in kleinen Stücken gepflückten Stockfisch mit einer Kelle darunter. Backt ihn, wie den Englischen Pudding, oder kocht ihn in einer Serviette, wie schon gesagt ist; aber nur eine gute Stunde. Machet eine Sauce dazu.

No. 226.

## Pudding von Spinat.

Man kocht den Spinat weich und hackt ihn klein, dann rühret man Butter ab, und schlägt 6 bis 8 Eyer hinein, auch eben so viel hart gekochte und klein gehackte Eyer, in Milch geweichte Semmel und dann den gehackten Spinat, rühret alles gut untereinander, thut etwas Muscatenblumen und Zucker dazu und salzet es gehörig, dann bestreicht man eine Serviette mit kalter Butter, legt sie mit der Masse in eine Casserole, bindet sie mit Bindfaden zu, gießt kochend Wasser darauf, und läßt es eine gute Stunde kochen. Die Sauce dazu kann man von Butter machen, etwas Mehl darunter rühren, eine ganze Zwiebel und ein wenig Gewürz

daran

daran thun, und etwas fein gehackten gahr gekochten Spinat dazu, dieses rührt man mit süßer Sahne ab, und gießt sie beym Anrichten über den Pudding her. Sollte man diesen Pudding zu einer Zeit machen, wo Castanien zu haben sind, können sie, wenn sie rein gemacht und klein gehackt sind, mit unter die Masse kommen, und wenn die Jahreszeit ist, daß man Krebse haben kann, so können auch gehackte Krebsschwänze mit dazu kommen, und es kann diesem Pudding mit Krebsen ein gutes Ansehen und Geschmack gegeben werden. Man legt nemlich die ausgestrichene Serviette mit Krebsschwänzen und Nasen aus, und beym Anrichten giebt man eine gute mit Milch abgezogene Krebscoulige darüber und besteckt selbigen mit Krebsscheeren.

No. 227.

## Englischer Pudding.

Man nimmt Semmel, weichet solche in Milch, daß die Milch alle einzieht, und solche davon vollkommen weich wird, thut dazu abgezogenes und gehacktes frisches Rindernierentalg, kleine und große Rosinen, Eyer, gestoßene Muscatenblumen, abgebrühete und gestoßene süße Mandeln, gehackte Citronenschaale und Salz, alles nach Proportion der Semmel, rühret selbiges gut durcheinander, schmieret eine

Forme,

Forme, oder in Ermangelung der Forme, eine tiefe, aber nicht weite verzinnte Casserole fett mit kalter Butter, streuet darauf fein geriebene Semmel, thut dieses hinein und bäckt es in einem Backofen. Machet eine Sauce dazu von Wein, Muscatenblumen, Butter, Capern, Citronen, gebrüheten und geschnittenen Mandeln, rühret sie mit Eyern ab, und gießet sie bey den Pudding.

No. 228.

## Pudding von Reiß.

Kochet Reiß in Milch weich und recht dicke, wenn selbiger kalt ist, thut dazu Butter, das Gelbe von Eyern, gestoßene Muscatenblumen, rühret es wohl untereinander, und hacket Mark oder frisches abgezogenes Rindernierentalg. Wenn es gut zusammengeschlagen ist, thut dazu große und kleine Rosinen, fein geschnittene Mandeln, gehackte Citronenschaalen und gestoßenen Zimmt. Das Weiße von den Eyern wird zu Schaum geschlagen und dazu gerührt; backet es auf die vorige Art, und machet eine Sauce dazu von Milch, gestoßenen Mandeln, Zimmt, Zucker, und rühret sie mit Eyern ab. Will man den Krebspudding, welcher bey den Potagen zu finden ist, ohne Suppe nehmen, so machet man eine Sauce dazu von Bouillon, ausgepellten Krebsschwänzen, Krebsbutter, Spiz-

oder

oder andern kleinen gekochten Morcheln, gestossene Muscatenblumen, geriebene Semmel, und wenn man es haben kann, auch geschnittenen abgekochten Spargel, oder abgekochten Blumenkohl, oder ausgepellte junge grüne Erbsen.

No. 229.

## Pudding von rothe Rüben und Castanien.

Man bäckt die rothe Rüben erst im Ofen weich und gahr, schälet selbige, reibt sie in einem Reibestein klein, dann Butter abgerührt, etliche Eyer dazu und dann hiezu die rothe Rüben gethan, alsdann nimmt man etwas in Milch eingeweichte Semmel, gehackte Citronenschaale und rein gemachte grob gehackte Castanien, salzet es gehörig, thut es in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet sie zu, und läßt es anderthalb Stunden kochen. Die Sauce dazu kann von rothen Wein, etwas braun Mehl, Zucker, Butter und Citronen gemacht werden. Man muß bey diesem Pudding ja genung Eyer nehmen, daß er zusammen halte, und die Butter nicht sparen.

No. 230.

## Pudding von Zwieback.

Nehmet für einen Groschen Zwieback und für 4 Pfennige Semmel, schneidet solches in Stücken, und gießet darauf ein Quart kochen-

de

de Milch, laßt es gegen dem Feuer weichen, daß es sich aber ja nicht ansetzet. Denn nehmet ein gut Stück Butter, reibet sie in einer tiefen irdenen Schüssel, mit der hölzernen Keule nach einer Seite, daß sie wie Sahne wird, reibet allmählich das Gelbe von 12 Eyern dazu, und von zwey Citronen die abgeriebene Schaale, nebst etwas Salz; denn allmählich das Geweichte mit der Milch dazu gerühret, nebst etwas Weitzenmehl. Denn schlaget das Weiße von den 12 Eyern zu einem steifen Schaum, und rühret es zuletzt mit einer Kelle dazu. Bindet es in eine Serviette, wie bey dem Kalbfleischpudding bey den Potagen gesagt ist. Kochet ihn eben so, aber nur eine gute Stunde. Nehmet ihn denn, wie beym Pudding von Rindermark gesagt ist, aus der Serviette, und besteckt ihn mit abgebrüheten und in der Länge geschnittenen süßen Mandeln. Machet eine von denen, bey dem Pudding von Rindermark beschriebenen Saucen dazu, und richtet sie über den Pudding an.

No. 231.

## Poupeton von Fleisch.

Machet ein Fricassee von in Stücken geschnittenen jungen Tauben oder jungen Hühnern, laßt Kälbermilch einmal aufkochen, thut sie denn dazu nebst gekochten Morcheln, Bouillon,

lon, ein wenig gestoßenen Pfeffer, gebrochene Muscatenblumen, Butter oder Krebsbutter, Salz, und laßt es kochen. Thut dazu, wenn man sie hat, Artischockenstiele, eingemachte Champignons, gekochte und ausgepellte Krebse, ein wenig geriebene Semmel; wenn es gut ist, laßt es kalt werden. Machet eine von den Kalbfleischfarcen. Denn leget das Fricassee in eine zinnerne Schüssel, recht ordentlich und hoch, aber nicht auf den Rand der Schüssel, und gießet von der Sauce dazu bis an den Rand der Schüssel. Denn legt auf den Rand der Schüssel, wenn selbiger mit dem Gelben von Eyern bestrichen ist, Farce; nehmet einen Bogen Papier, schmieret ihn in der Rundung so groß als man zur Bedeckung des Fleisches braucht, fett mit kalter Butter, denn streichet die Farce darauf, deckt die Farce auf das Fleisch, nehmet eine heiße Feuerschaufel, haltet sie einen Finger breit über das Papier, daß die Butter schmelzet, und sich das Papier abnehmen läßt, denn streichet es mit einem warmen Messer glatt, und mit dem Rand zusammen, daß es aussieht wie eine Schüsselpastete; bestreuet es mit geriebener Semmel, und darauf ganz kleine Stückchens Butter, backt es im Backofen oder in einer Tortenpfanne, wenn auf dem Boden derselben Salz oder Sand gestreuet ist, daß die Schüssel nicht schmelzet; und gebet ihm auf dem Deckel der Tortenpfanne die meiste Hitze. Die übrig-

gebliebene Sauce gebet in einem Saucennapf warm dazu, wenn man sie zu Tische bringet.

No. 232.

## Poupeton von Schinkennudeln und Parmesankäse.

Man schneide gahr gekochten geräucherten Schinken ganz klein, mache von 2 oder 3 Eyern und Mehl einen zarten Teig, treibe selbigen dünne aus, und schneide ordinaire Nudeln daraus, koche sie in Wasser gahr, und gebe sie durch ein Haarsieb, reibe alsdenn Parmesankäse und setze auf eine Schüssel einen Rand von harten Teig, in diesem lege man auf den Boden gute Butter, hierauf von den gekochten Nudeln, dann wieder Butter und klein geschnittenen Schinken, Parmesankäse darüber und so eins über das andere, bis es alle ist, hierauf gießt man ein paar Löffel voll gute Sahne, etwas Butter darauf, rühret von Mehl etwas Butter und Sahne eine dicke Sauce auf dem Feuer ab, und wenn dieselbe kalt ist, schlägt man 4 bis 5 Eyer dazu und giebt es über das eingelegte, bäckt es gehörig und richtet es an. Hiebey muß die Butter nicht gesparet werden, auch muß man hinlängliche Sahne darüber geben, sonst wird es zu trocken.

No. 233.

## Poupeton mit einem Rand von Hecht.

Nehmet einen Hecht, schuppet selbigen, ziehet die Haut davon ab, macht das Fleisch von den Gräten, hackt es klein, thut ein gut Stück Butter, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, Salz, gehackte Peterfilie, Eyer und geriebene Semmel dazu; hackt alles durcheinander, und macht es auf den Rand einer zinnernen Schüssel, wenn selbige mit Gelben von Eyern bestrichen ist, 2 oder 3 Finger hoch, nachdem man viel Farce hat, streichet es mit einem warmen Messer glatt und auch bunt; laßt diesen Rand in einer Tortenpfanne, worauf nur oben gelindes Feuer, etwas antrocknen. Füllet diesen Rand mit einem fertigen und wieder kalt gewordenen Fricassee von in Stücken geschnittenen jungen Hühnern, jungen Tauben, Lamm- oder Kalbfleisch, welches man will, gekochten Morcheln, der Hechtsleber, Krebsschwänzen, eingemachten Champignons, Fleischklößchens, Bouillon, eine ganze Zwiebel, Pfeffer, Muscatenblumen, ein Lorbeerblatt, Salz, Krebsbutter, worinn ein wenig Mehl gerührt worden; laßt es aber nicht zu weich kochen. Wenn das Fricassee eingelegt ist, gießet etwas von der Sauce darüber, daß sie so eben über das Fleisch stehet, bestreuet sowohl den Rand als das Fleisch

mit

mit geriebener Semmel, und backt es in einer Tortenpfanne, oder im Backofen. Die übrige Sauce gebt dazu, wenn es zu Tische gebracht wird. Man kann auch anstatt des Hechtes, einen Karpfen nehmen.

No. 234.

## Poupeton mit einem Rand von Krebsen.

Nehmet ein Schock rohe Krebse, waschet sie und brechet ihnen die Scheeren ab; stoßet selbige und querlet sie mit einem Quart unaufgekochter kalter Milch gut durcheinander; rühret diese Masse durch ein Sieb, querlet 5 Eyer, gießet die durchgegoßne Milch dazu, nebst etwas kalter Butter; gießet es in eine verzinnte Casserole und laßt es auf Kohlenfeuer rinnen, wie einen Eyerkäse; denn gießet es in einen Durchschlag, daß es rein abläuft und thut es in eine Schüssel; nehmet dazu 3 Eyer, ein gut Stück Butter, Zucker, geriebene Semmel, rühret es wohl untereinander, legt es auf den mit Gelben von Eyern bestrichenen Rand der Schüssel, und machet es mit einem warmen Messer glatt und bunt; laßt selbigen, wie den vorigen, antrocknen. Kochet die Krebse, wovon die Scheeren vorhero abgebrochen worden, pellet die Schwänze davon aus; nehmet junge Hühner, junge

Tauben, Kalbfleisch oder auch alte Hühner, was man will, schneidet es in Stücken, wie zu Fricassee, und kocht es in einem Topfe; wenn es gahr ist, aber nicht allzuweich, thut es in einen Tiegel, und nehmet dazu Muscatenblumen, gekochte Morcheln, abgekochten Blumenkohl, oder Spargel, die Krebsschwänze, Krebsbutter, worein ein wenig Mehl gerühret wird, und Salz; gießet von der Bouillon dazu, und laßt es kochen. Wenn es kalt ist, leget es auf die Schüssel in den Rand, gießet so viel Sauce dazu, daß sie so eben über das Fleisch stehet, bestrenet sowohl das Inwendige als auch den Rand mit geriebener Semmel, backt es in der Tortenpfanne oder im Backofen, es darf nur eine gute Stunde backen. Die übrige Sauce gebt dazu, wenn es zu Tische gebracht wird.

No. 235.

## Poupeton von trocknem Obste.

Man kocht Pflaumen ohne Körner und trocken geschälte Aepfel weich und kurz ein, denn setzt man auf eine blecherne oder zinnerne Schüssel einen Rand von gebrannten Teig, und trocknet denselben ab, hierinn thut man das getrocknete Obst, mengt etwas geriebenen Zucker, und harte Citronenschaale darunter, denn rührt man ohngefähr ein Viertelpfund Butter zu Sahne,

ne, schlägt hierinn unter beständigen Rühren 6 Eyer, und thut zuletzt ein halb Maas Sahne oder Milch, nebst etwas Salz dazu, giebt alsdenn die Masse auf das Obst, backt es, bestreuet es mit Zucker, und giebt es warm zur Tafel. Man kann auch hierinn gahr gekochten und klein geschnittenen Schinken, wie auch in Stücken geschnittene Schlackwurst mit dem Obst schichtweise legen.

No. 236.

## Poupeton mit einem Rand von Reiß.

Nehmet Reiß, waschet ihn, kochet selbigen in süßer Milch recht dicke, aber nicht allzuweich, und laßt ihn kalt werden; denn nehmet ausgewaschene Butter, thut sie in eine tiefe Schüssel, haltet sie ein wenig gegen das Feuer, daß sie schmeidig wird; denn reibet sie mit der Keule zu Sahne, schlaget allmählich das Gelbe von etlichen Eyern dazu, reibet es wohl durch, thut den Reiß dazu, nebst gestoßenen Muscatenblumen, rühret es wohl durch, setzet davon einen Rand auf eine zinnerne Schüssel, wie beym vorigen gesagt worden, und laßt ihn auch so antrocknen. Vorhero kocht in Wasser und ein wenig Salz Blumenkohl ab, daß er meist weich ist, laßt selbigen ablecken und kalt werden.

Kochet Krebse ab, machet davon die Schwänze aus, und verfertiget von den übrigen rothen Schaalen Krebsbutter. Nehmet zur Sauce etwas ausgewaschene Butter, rühret darein ein wenig Mehl und das Gelbe von ein paar Eyern, gestoßene Muscatenblumen, Salz und süße Sahne; setzet den Tiegel auf Kohlenfeuer und rühret sie bis sie ein wenig dicke wird; denn laßt sie wieder etwas kalt werden. Leget den Blumenkohl in den angetrockneten Rand und die Krebsschwänze dazwischen; rühret die Krebsbutter in die Sauce, und übergießet damit den Blumenkohl und die Krebse, daß es damit bedeckt ist; streuet etwas geriebene Semmel darüber und backt es. Die übrige Sauce gebet warm dazu auf den Tisch.

## No. 237.

## Ragout von Rebhühnern à la Spaniola.

Man setzet erstlich einen Rand um eine runde Schüssel von gebrannten Wasserteig, nach der Proportion als einem dünket. Man macht ein wenig gebrannten Wasserteig, wie er zu Pasteten gebraucht wird, aber keine Butter darinn, arbeitet ihn recht steif durch, und wälgert ihn wie einen Kringel so lange, daß man es um den Rand der Schüssel legen kann, hiernächst

schlägt

schlägt man Eyerweis klein, bestreicht den Rand der Schüssel damit, und legt den Teig auf der Kante herum, denn macht man die beyden Enden mit Eyerweis zusammen, drückt den Teig glatt und zierlich in die Höhe, darnach mit einem Kneipeisen oder wie man sonst will, bunt gemacht. Darauf schlägt man das Eyergelb auch klein, bestreicht den Rand damit, und läßt es gegen das Feuer oder in einen verschlagenen Backofen trocknen, schneidet dann die gebratenen Rebhühner in Stücken, streue: geriebene Semmel, geriebenen Parmesan- oder andern guten Käse zusammengemengt darunter, die Rebhühner nebst etlichen Stückchen Butter, Citronenscheiben, und klein gehackte Schalotten darauf gelegt, oben wieder wie unten bestreuet, denn gute Brühe darauf, zugedeckt und auf Kohlenfeuer durchgekocht, Zwieback darüber gestreuet und mit einer glühenden Schaufel Farbe gegeben.

No. 238.

## Ragout von Rebhühnern.

Die gebratenen Rebhühner werden in Stücken geschnitten, in eine zinnerne Schüssel gelegt, nebst abgekochter Kälbermilch, Trüffeln, Austern, gestoßene Muscatenblumen, Citronenscheiben, von der Bratenbutter, oder andere Butter, Bouillon, und ein wenig geriebene

Semmel; lasset es zugedeckt auf der Kohlenpfanne durchkochen.

No. 239.

## Ragout von Rebhühnern, auf andere Art.

Reibet Parmesan- oder andern guten Käse, melirt selbigen mit geriebener Semmel, streuet davon auf den Boden einer zinnernen Schüssel, wie auch fein gehackte Schalotten, gewässerte und gehackte Sardellen, gehackte Citronenschaale, geriebene Muscatennuß und Stückchens Butter; schneidet die gebratenen Rebhühner in Stücken, und leget sie darauf; gießet gute Bouillon dazu, und lasset es zugedeckt auf der Kohlenpfanne kochen.

No. 240.

## Ragout von Schnepfen.

Schneidet die gebratenen Schnepfen in zwey oder vier Theile, leget sie in eine zinnerne Schüssel; leget dabey abgeschälte Oliven, eingemachte Champignons, gekochte und in Stücken geschnittene Artischockenstiele, nehmet Butter, schmelzet sie, rühret ein wenig Mehl darein, gießet Bouillon dazu, rühret es durcheinander, und gießet es zu den Schnepfen, nebst

Citro-

Citronensaft; laßt es zugedeckt auf der Kohlenpfanne kochen.

No. 241.

## Ragout von Lerchen.

Nehmet Lerchen oder andere kleine Vögel, wenn sie rein gemacht sind, nehmet sie behutsam aus, thut sie in einen Tiegel, nebst Wein und etwas Wasser, laßt sie ein paarmal aufkochen; denn thut dazu viel geschälte und in Würfeln geschnittene Borstorfer Aepfel, in Würfeln geschnittenen Citronat, kleine Rosinen, so wohl gewaschen seyn müssen, Citronenscheiben in vier Theile geschnitten, und Zucker; laßt sie damit gahr stoben.

No. 242.

## Ragout von Truthühnerbraten.

Schneidet und hauet den Braten, wie zum Ragout gebräuchlich, thut selbigen in eine Casserole oder Tiegel, thut dazu die Bratensauce oder Butter, Bouillon, viel Capern, Citronenscheiben, gestoßenen Pfeffer, gehackte Zwiebeln, laßt es zusammen kochen; zuletzt thut geriebene Semmel dazu, und laßt es damit gut durchkochen.

No. 243.

## Ragout von Gänsebraten.

Schneidet und hauet den Braten, thut ihn in eine Casserole oder Tiegel, schneidet viel geschälte Borstorfer Aepfel würflich, fein gehackte Zwiebeln, die Bratenjus, und ein wenig von dem Fett, gießet Bouillon dazu, wer will, auch ein wenig Wein, Citronenscheiben, gestoßenen Pfeffer, und laßt es kochen; ist es nöthig, ein wenig geriebene Semmel.

No. 244.

## Ragout von Enten auf einer Schüssel.

Die Enten müssen recht schön und saftig gebraten seyn, alsdenn legt man sie in eine etwas tiefe Schüssel, schneidet sie auf der Schüssel klein, daß alle Brühe und Saft in der Schüssel bleibet, denn noch mehr andere Brühe und so man die nicht hat, so kann man von den Enten vorher ein wenig Bratenbrühe machen, und solche mit dazu thun, auch ein Stückchen Butter, fein gerieben Brod, Citronen, Morcheln, Champignons, Artischockenstiele, so man will, auch etwas Gewürz, dann zugedeckt, und auf der Kohlenpfanne vollends fertig gemacht.

No. 245.

## Ragout von Reh- oder Haasenbraten.

Schneidet den Braten, die Knochen hauet in Stücken, thut selbige in eine Casserole oder Tiegel; thut dazu die Bratensauce, ein wenig Pfeffer, Citronenscheiben, zwey Lorbeerblätter, gehackte Schalotten, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Capern, Bouillon, und laßt es kochen; zuletzt thut geriebene Semmel daran, daß die Brühe eben wird. Hat man keine Bratensauce, so bratet man die Schalotten in Butter und thut ein wenig geriebene Muscatennuß dazu.

No. 246.

## Ragout von Hirschohren, Zungen und Mäuler.

Den Hirschköpfen schneidet man erstlich die Zungen aus, auch die Ohren und Mäuler werden abgeschnitten und abgehauen, alles zusammen, der Kopf, sammt den Füßen, in einen Kessel gethan und gahr gekocht: wenn es gahr ist, so läßt es sich sauber rein machen, alsdenn spület man es in kalten Wasser ab, und läßt es kalt werden. Wenn man es gebrauchen will, so muß man es gut nachputzen, die

Ohren

Ohren in ganz dünne feine Striemen schneiden, die Zunge kann man in der Mitte durch, oder in die Dicke Scheiben, wie man will, schneiden, so macht man es auch mit die Mäuler, man kann auch noch das beste vom Kopf, als die Kinnbacken sauber putzen und klein schneiden, alsdenn ein wenig braun Mehl machen und klein gehackte Zwiebeln, nebst dem Geschnittenen darein thun, solches auf dem Feuer ein wenig durchpassiren, recht gute Fleischbrühe darauf geben, und es damit durchkochen, zuletzt muß man Salz daran werfen, und Citronensaft hineindrücken. Auch kann man es also machen: Wenn man keine Fleischbrühe hat, und die Sachen mit dem braunen Mehl einpassirt sind, so gießt man ein wenig Wasser, Wein und Weinessig daran, Corinthen, klein geschnittene Mandeln, Lorbeerblätter, Gewürznägelein, Salz, ein wenig Zucker, und damit durchgekocht. Will man es weis haben, so thut man das Geschnittene in eine Casserole, mit etwas fein gerieben Brod, ein Stück Butter, guter Fleischsuppe, Salz, Citronen und Muscatenblumen daran, damit durchgekocht, zuletzt mit ein paar Eyerdotter ablegirt, und sämig gemacht. Wem es beliebt der kann auch einen Löffel voll Senf mit daran thun.

No. 247.

## Ragout von Wild- oder Hammelbraten, auch Rindfleisch.

Schneidet und hauet es zum Ragout, thut es in einen Tiegel oder Casserole, gießet dazu Bouillon und Wein, große und kleine Rosinen, geriebene Muscatennuß, gestoßenen Zimmt, ein wenig Zucker, viel Citronenscheiben, Butter, und laßt es kochen; zuletzt thut geriebene Semmel dazu, und laßt es sämig kochen.

No. 248.

## Ragout von wilden oder zahmen Schweinebraten.

Nehmet viel klein geschnittene Zwiebeln, laßt sie mit Bouillon weich kochen, thut dazu ein gut Theil Pfeffer, leget den geschnittenen und in Stücken gehauenen Braten hinein, nebst der Bratenjus, und so viel von dem Fett, als nöthig ist, und laßt es kochen. Ist die Sauce von den Zwiebeln nicht eben genung, thut ein wenig geriebene Semmel dazu, wer will, auch Weinessig.

No. 249.

## Ragout von Hammelbraten.

Nehmet Butter, laßt sie kreuschen, thut darein etwas Mehl, laßt es braun werden, gießet Bouillon dazu, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, fein gehackte Zwiebeln, Citronenscheiben, etliche gewässerte und gehackte Sardellen und Capern, thut den geschnittenen und in Stücken gehauenen Braten dazu, und laßt es zusammen kochen.

No. 250.

## Ragout von Hammelbraten, auf andere Art.

Schneidet Zwiebeln in kleine Stücken, bratet sie in Butter, thut dazu etwas gerieben fein Roggenbrod, gestoßene Wachholderbeeren, laßt es mit den Zwiebeln ein wenig braten, gießet dazu Bouillon, ein wenig Weinessig, ein klein wenig Zucker, und gestoßenen Pfeffer, thut den geschnittenen und in Stücken gehauenen Braten dazu, und laßt es zusammen aufkochen.

---

Zu allen diesen Ragouts kann man die Schüssel, in welcher sie angerichtet werden sollen, mit Knoblauch, oder wenn sie vorher etwas warm gemacht worden, mit asa fœtida, jedoch nur sehr wenig bestreichen.

No. 251.

No. 251.

## Ragout von Hammelzungen.

Kochet die Hammelzungen, ziehet denn die Haut davon ab, und beputzet sie, laßt sie kalt werden und schneidet sie in der Länge voneinander. Bestreuet sie mit Mehl, bratet sie mit Speck, daß sie gelbbraun werden; machet in Butter braun Mehl, thut dazu klein geschnittene Zwiebeln, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, gießet Bouillon dazu und laßt es kochen. Denn thut dazu Citronenscheiben und Capern, thut die Zungen dazu, und laßt sie ein wenig damit kochen; denn richtet sie an.

No. 252.

## Düveraun Ragout von Lammfleisch.

Man macht eine Lammskeule in Wasser steif und weis, ziehet oder spickt sie alsdenn mit Speck durch und bestreuet sie mit Pfeffer und Salz, brät sie alsdenn am Spies gahr, legt sie alsdenn in eine Casserole, gießt gute braune Fleischbrühe darauf und brät es völlig gahr, wenn sie bald gahr ist, thue Kälbermilch, Morcheln, Champignons, Artischockenbodens, welches alles vorher in Wasser aufgekocht werden muß, etwas braun Mehl, Lorbeerblätter, Citronenschaalen, und Citronen in Scheiben geschnitten

schnitten dabey, kocht es hiermit gahr und kurz ein, richtet es alsdenn an.

No. 253.

## Ragout von Kälberbraten.

Schneidet Kälberbraten in große Scheiben, laßt sie in Butter braun werden; denn thut sie in eine warm gemachte tiefe zinnerne Schüssel nebst der Butter, worinn sie gebraten, thut dazu ausgewässerte und gehackte Sardellen, rühret sie voneinander, thut dazu ein wenig Bouillon, zwey Lorbeerblätter, gestoßenen weissen Pfeffer und Citronensaft; laßt es auf der Kohlenpfanne zusammen durchkochen.

No. 254.

## Ragout von Kälberbraten, auf andere Art.

Schneidet und hauet den Braten klein, thut ihn in eine tiefe zinnerne Schüssel, thut dazu einen wohlgewässerten und klein gehackten Hering, fein gehackte Zwiebeln, ein gut Theil geriebenen Parmesan- oder andern guten Käse, geschnittene Citronenschaale, geriebene Muscatennuß, Wein und Rindfleischbrühe, kochet Morcheln, hackt sie klein, thut sie auch dazu, nebst Krebsbutter; ausgepellte Krebsschwänze, laßt es auf der Kohlenpfanne kochen. Zuletzt

thut

thut geriebene Semmel daran, und laßt es damit durchkochen.

No. 255.

## Ragout von Kälberbraten, auf andere Art.

Machet etwas Mehl in Butter braun, thut dazu gewässerte und gehackte Sardellen, rühret sie darinn klein, gießet dazu Bouillon, die nicht sehr salzig ist, Citronenschaale und gestoßene Muscatenblumen; thut den geschnittenen Braten hinein, und laßt es in einem Tiegel kochen.

No. 256.

## Ragout von Kälberbraten, auf andere Art.

Man nimmt die Niere von dem Braten, ohne Fett, nebst etwas von dem Braten, hackt es klein mit frischen abgezogenen Nierentalg, thut dazu Eyer, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen und geriebene Semmel; hackt alles durcheinander klein, machet runde Klößchens davon, wälzet sie ein wenig in Mehl; thut Butter in einen flachen Tiegel, laßt sie kreuschen; thut die Klöße hinein und laßt sie braun braten. Man kann auch anstatt dieser Klöße, Bratwurstklöße nehmen. Leget sie in einen tie-

fen irdenen Tiegel, gießet dazu kräftige Bouillon, den geschnittenen Braten, gekochte Morcheln, Champignons, zwey ganze Zwiebeln, zwey Lorbeerblätter, Citronenschaale, ganzen Pfeffer, Englisch Gewürz und Muscatenblumen, laßt es kochen. Zuletzt thut dazu geriebene Semmel und laßt es, so viel nöthig, einkochen.

No. 257.

## Ragout von Kälberbraten mit Krebsen.

Man schneidet vom Braten aus der Keule dünne Schnitten, leget sie in eine Casserole, thut dazu Bouillon, ausgepellte Krebsschwänze, Citronenscheiben, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, eine Zwiebel, Krebsbutter, worinn ein wenig Mehl, und laßt es zusammen durchkochen.

No. 258.

## Roulade von Aal.

Man nimmt hiezu einen großen Aal, zieht von selbigen die Haut ab, schneidet ihn vom Kopf bis zum Schwanz ganz auf, so daß aber der Rücken zusammenbleibt, und nimmt den Rückgrad heraus, nachdem wird er mit Salz, Gewürz und wohlriechende Kräuter bestreuet, alsdenn

alsdenn der ganze Aal mit einer Fischfarce wie ein paar Messerrücken dick, überstrichen, nachdem werden couleurte Omelettes gebacken, und längliche Striemen hiervon geschnitten, der Aal hiermit belegt, jede Strieme aber wird einen Daumen breit auseinander gelegt, denn wird er vom Kopf bis zum Schwanz aufgerollt, (den Kopf muß man vorhero abschneiden) nachdem fest in einer Serviette gebunden und sodann die Roulade drey Viertelstunden in Wasser, Essig, Zwiebeln, Salbey, Thymian, Lorbeerblätter und ganz Gewürz (auch eine Bouteille Wein kann man dazu nehmen) nachdem alles gut gesalzen ist, gekocht: alsdenn muß man sie beynahe kalt hierinn werden lassen, sodann pressen, die Serviette herunter machen, Scheiben davon schneiden, und auf eine Schüssel mit einer Serviette belegt, anrichten. Hiezu giebt man eine gute Sauce, auch kann man sie mit Oehl und Essig geben.

No. 259.

## Roulade von Spanferkel.

Wenn das Spanferkel gebrühet ist, so schneidet man den Kopf und die Füße ab, lößt alle Knochen heraus, doch aber so, daß die Haut ganz bleibt, bestreuet es ebenfalls mit wohlriechende Kräuter und Salz, macht eine gute Kalbfarce, bestreicht es auch, wie die Aalroulade,

nachdem wird es mit gahr gekochten Schinken, oder Ochsenzungen und mit Striemen, so man von Speck schneidet, belegt, aufgerollt, in eine Serviette gebunden und 3 Stunden gekocht, auch kann man eine Bouteille Wein hinzugiessen. Im übrigen verfährt man so wie mit der Aalroulade.

Auf diese Art macht man es auch mit Gänsen.

No. 260.

## Roulade von Rinderwammen.

Man nimmt die Wammen von Ochsen, wenn sie gepökelt sind, und lößt alle Knochen heraus, alsdenn wird eine gepöckelte Ochsenzunge abgehäutet und in die Wammen gelegt, nachdem sie feste aufgerollet, eine Serviette herum gemacht, und mit Bindfaden fest umwickelt, nachdem 7 bis 8 Stunden in Wasser gekocht, alsdenn gepreßt und kalt aufgeschnitten.

No. 261.

## Rouletten von Kalbfleisch.

Nehmet eine Kälberkeule, machet die Haut davon, schneidet davon dünne Scheiben, wie ein Finger lang, und wie drey Finger breit, auch schneidet von fetten geräucherten Speck eben solche dünne Scheiben. Die Kalbfleischscheiben klopfet mit dem Messerrücken ganz mür-

be,

he, leget immer eine Scheibe Fleisch auf eine Scheibe Speck; nehmet das Gelbe von hart gekochten Eyern, hacket es und streuet es auf das Kalbfleisch; streuet gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, Salz und klein gehackte Petersilie auch drauf, rollet es zusammen auf, umwindet es mit einem Faden Zwirn, und fahret so fort, bis sie alle fertig sind, denn stechet sie queer durch an kleine Vogelspieße; diese bindet an ein großes Bratspieß, begießet sie mit Butter und bratet sie gahr. Richtet sie an, und gebet Citronen dazu, den Saft darauf zu drücken.

No. 262.

## Rouletten von Kalbfleisch, auf andere Art.

Nehmet eine Kälberkeule, ziehet die Haut davon ab, schneidet breite dünne Scheiben davon, klopfet sie gut, daß aber ja keine Löcher darein kommen; das übrige Fleisch machet von den Sehnen, und machet davon die erste schon beschriebene Kalbfleischfarce. Die Knochen hauet klein, nehmet dazu die Sehnen und Abgang, kochet davon eine kräftige Bouillon. Denn nehmet immer eine Scheibe Kalbfleisch, leget von der Farce hinein, wickelt sie auf und umwindet sie mit einem Faden Zwirn, alsdenn schmieret den Boden einer verzinnten Tortenpfanne fett mit Butter, leget die Rollen neben

einander, bestreichet sie mit geschmolzener Butter: und laßt sie braun werden. Zur Sauce nehmet Mehl, röstet es in Butter gelbbraun, gießet die Bouillon durch ein Sieb dazu, nebst gewässerte und gehackte Sardellen, ein wenig klein gehackte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, auch Salz, wenn es nöthig ist, und lasset es zusammen kochen. Hat man eingemachte Champignons, thut man sie dazu, oder Champignonspulver. Wenn bald soll angerichtet werden, machet den Zwirn von den Rollen, leget sie hinein, laßt sie ein wenig mitkochen, denn richtet sie an.

No. 263.

## Rouletten von Schweinfleisch.

Man nimmt hiezu mageres Schweinfleisch aus der Keule, und schneidet davon dünne Streifen, klopfet es gut mit einem Messer, denn macht man eine gute rohe Fülle von Schweinfleisch und gehackten Kräutern, als Thymian, Petersilie, Basilicum, Lorbeerblätter, Zwiebeln und geriebene Semmel, mit etlichen Eyern und salzet sie gehörig. Von dieser Fülle streicht man etwas auf jedes Stück Fleisch und rollt es zusammen, denn läßt man in einer Casserole Butter zergehen, setzt hierinn die Rouletten neben einander und läßt sie auf beyden Seiten etwas braun werden, füllt sie mit Brühe

he an, und kocht sie völlig gahr, denn nimmt man das Fett davon ab, macht sie mit etwas braun Mehl sämig, lasse sie mit Capern und Mehl etwas durchkochen, und richte sie an. Man kann auch frische Morcheln und Champignons mit dazu nehmen.

## No. 264.

## Rouletten von Rindfleisch.

Nehmet ein schier Stück Rindfleisch, ohne Knochen, von 4 Pfund, schneidet davon dünne Scheiben, so groß als das Stück Fleisch ist, klopfet sie mürbe, streuet auf die eine Seite gewässerte und gehackte Sardellen, fein gehackte Zwiebeln, ein wenig getrockneten und klein geriebenen Basilicum, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen und Salz, denn schneidet zu jeder Scheibe ein Stück fetten Speck, so lang und dick wie ein kleiner Finger, leget auf jeder Scheibe auf der bestreueten Seite an ein Ende ein Stück von dem Speck und rollet es damit auf, daß der Speck in die Mitte kommt, umwindet es mit groben Zwirn, laßt in einem flachen irdenen Tiegel Butter schmelzen, leget die Rollen nebst ein paar Lorbeerblätter hinein, decket sie zu, und laßt sie braun werden; kehret sie öfters um, daß sie allerwärts braun werden; denn nehmet sie heraus, thut zu dem Fett einen Löffel voll Weitzenmehl, und laßt es zusammen

ein wenig schmoren. Denn gießet Bouillon oder gekochtes Wasser dazu, daß es zureichende Sauce wird; wenn es nöthig, salzet selbige, rühret es durcheinander und laßt es kochen; denn nehmet den Zwirn von den Rollen und leget sie in die Sauce, nebst etlichen Citronenscheiben, laßt sie kochen bis sie mürbe sind, und richtet sie an.

No. 265.

## Rouletten von Rindfleisch mit Farce.

Schneidet dünne Scheiben von Rindfleisch, klopfet sie wohl, leget in jede Scheibe Farce von Rindfleisch, rollet jede Scheibe auf, daß die Farce in die Mitte kommt, umwickelt selbige mit Zwirn, verfahret ferner damit, wie mit dem vorigen.

No. 266.

## Haché von Kälberbraten.

Hacket den Kälberbraten gut klein, thut ihn in einen Tiegel, nebst fein gehackten Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, ein gut Theil Capern, Butter, ein paar gewässerte und gehackte Sardellen, oder etwas gehackten Hering, fein gehackte Citronenschaale, gießet Wein oder Bouillon darauf, laßt es auf Kohlenfeuer kochen; zuletzt thut ein wenig geriebene Semmel dazu, und

laßt

laßt es kurz einkochen. Eben so macht man es auch von Schweinebraten.

No. 267.

## Haché von Kälbergeschlinge.

Kochet das Geschlinge in Wasser und Salz gahr, schneidet es in Stücken und hackt es gut klein, thut es in einen Tiegel, nebst gehackten Zwiebeln, gehackter Citronenschaale, kleine Rosinen, Butter, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, etwas Weinessig und von der Brühe, worinn es gekocht ist, laßt es kochen; zuletzt thut ein wenig geriebene Semmel dazu und laßt es kurz einkochen. Man kann auch das Geschlinge, wenn es gekocht ist, in mittelmäßige Stücken schneiden, es in einen Tiegel legen, nebst etwas von der Brühe, gehackte Zwiebeln, Butter, gehackte Petersilie, gestoßene Muscatenblumen und ein wenig Pfeffer. Zuletzt thut geriebene Semmel dazu.

No. 268.

## Tranchons von Kalbskeulen.

Man schneidet aus einer Keule Stücken, wie eine Hand groß, und so dick als ein Daum, nachdem werden sie mit magern Speck durchgezogen, in einer Casserole mit Butter aufgesetzt, denn muß man sie braun werden lassen,

nachdem die mit Speck durchgezogenen Stücken Kalbfleisch in Mehl umkehren, hereinlegen und etwas Couleur nehmen lassen, hiernächst mit Jus auffüllen und etwas Dragenessig, Morcheln und Citronenscheiben dazu nehmen, alsdenn gahr kochen lassen, nachdem das Fett abnehmen, abschärfen und anrichten.

No. 269.

## Galantine.

Man nimmt 2 Kapaunen oder fette Hühner, spaltet ihnen den Rücken und nimmt die Knochen heraus, von dem Fleische aber macht man eine Farce mit Speck, einen Kalbseuter, ein wenig Champignons, Trüffeln, in Milch eingeweichte Semmelkrumen und dem Gelben von 3 bis 4 Eyern, würzet es mit Pfeffer, Salz und Muscatenblumen und thut etwas Petersilie und feine Kräuter hinzu, hacket alles zusammen und stößt es im Mörsel. Diese Farce macht man über die Haut der Hühner, an der noch etwas Fleisch sitzen muß. Auf diese Farce legt man eine Reihe länglichter Schnitte von wohl gewürztem Speck, hierauf noch eine Reihe von eben so großen Schnitten rohen Schinken, sodann wird eine Reihe von Speckschnitten, hierauf noch eine Reihe Pistazien und alsdenn continuirt man mit einer Reihe Speckschnitte bis zu der verlangten Größe. Hierauf drückt man

es

es zusammen, wickelt es in ein leinen Tuch und bindet es zusammen. Hiernächst nimmt man einen kupfernen Topf nach der Größe der Hühner, belegt ihn mit Speckstreifen und geklopften Rindfleisch, würzt es mit Gewürz, feinen Kräutern, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Pastinack und gelben Möhren, legt die Galantine darauf, würzt sie oben wie unten, und läßt sie gelinde kochen. Wenn sie gahr ist, zerschneidet man sie in Scheiben, legt sie in eine Schüssel und schüttet ein Ragout von grünen Trüffeln daran, so daß die Trüffeln nur zwischen den Scheiben in den leeren Raum liegen. Man kann sie auch mit der Schinkenessenz anrichten. Man macht gedachtermaßen auch Galantine von Kälberköpfen, von der Haut einer Kälber- oder Hammelkeule. Die Farce zur Zubereitung ist von einerley Art, denn es ist nur die Haut, welche die Galantine verändert.

# Sechste Abtheilung.

## Von Zubereitung der Schwämme, Austern, Frösche und zum haut gout gehörigen Sachen.

### No. 270.

### Pulver an Pasteten und Ragouts.

Nehmet vier Loth gereinigte Champignons, vier Loth Rocambole, drey Loth Morcheln, acht Loth Tartoffeln, die gelbe Schaale von zwey Pomeranzen, trocknet dieses sehr wohl auf Papier, entweder in einer offenen Röhre, oder auf dem Backofen, oder in dem Backofen, wenn er nicht mehr sehr heiß ist. Stoßet in einem Mörsel ein jedes a part, will es sich nicht zu Pulver stoßen lassen, so ist es noch nicht trocken genung. Denn melirt es mit einem halben Loth gestoßenen Gewürznägelein, und einem halben Loth weißen Pfeffer. Verwahret es zum Gebrauch. Es giebt einen guten Ge-

schmack an Pasteten, Ragouts, braunen Gerichten und Sauren.

No. 271.

## Champignonspulver.

Nehmet acht Loth Champignons, vier Loth weißen Pfeffer, zwey Loth Rocambole, vier Loth Trüffeln, ein Loth Pomeranzenschaale, ein Loth Mouserons, ein Loth Marlotten, zwey Loth Muscatennuß, ein Loth Gewürznägelein, vier Loth Artischockenstiele oder Boden, acht Loth kleine Morcheln, und ein halb Loth von den Stengeln gepflückten Basilicum, trocknet alles, aber nicht das Gewürz. Stoßet es und verfahret damit wie im vorigen gesagt worden. Braucht es an Pasteten, Fricassees, und woraus ihr sonst wollet.

No. 272.

## Champignonspulver, auf andere Art.

Die Champignons werden abgezogen, und von denen, so offen sind, das Braune abgemacht; denn wohl gewaschen und selbige wieder in einem Sieb ablecken lassen. Denn trocknet sie auf vorige Art, und stoßet sie im Mörsel recht fein, sonst lassen sie sich nicht stoßen. Stoßet auch etwas Pfeffer und Ingber, melirt

es

es unter die Champignons, nebst etwas Salz. Verwahret es an einem trocknen Orte, und braucht es wie die vorigen.

No. 273.

## Frische Morcheln.

Verleset die Morcheln und schneidet das Sandige von den Stiehlen ab, waschet sie etlichemal mit laulicht Wasser, daß das Sandige davon kommt, kochet sie in Wasser weich, füllet sie mit einem Durchschlag aus dem Kessel oder Casserole, worinn sie gekocht sind, waschet sie wieder etlichemal, daß sie ja nicht sandig bleiben, thut sie alsdenn in einen Durchschlag, und lasset sie ablecken, hacket sie ganz klein, thut sie in einen Tiegel, nebst Rindfleischbrühe, ein gut Theil Butter, fein gehackte Zwiebeln, ein wenig gestoßene Muscatenblumen, aber mehr gestoßenen Pfeffer, Salz, lasset dieses zusammen kochen; wenn man aufgeben will, rühret man das Gelbe von ein paar Eyern dazu, nehmet es vom Feuer, und rühret es in dem heißen Tiegel etwas, denn gebet es auf. Sie müssen nur kurze Brühe haben.

No. 274.

## Steinpilze in Butter geröstet.

Man schält die Pilze und schneidet sie klein, thut sie wie sie sind in eine Pfanne und läßt sie über dem Feuer trocknen. Denn macht

man

man in eine Casserole so viel Butter als man glaubt nöthig zu haben, schüttet die Pilze hinein und läßt sie einbraten. Dann streuet man gehackte Petersilie, etwas Ingber und Pfeffer darauf, sind sie fertig.

No. 275.

## Steinpilze sauer zu kochen.

Die Pilze säubert man, thut sie in einen Tiegel mit etwas Butter, deckt sie zu und läßt sie eine Weile schwitzen, hiernächst gießt man Fleischbrühe und Essig darauf, läßt sie damit kochen, rührt braun Mehl dazu, würzt sie mit Ingber und giebt sie auf.

No. 276.

## Mouserons zu schmoren.

Die Mouserons werden wie die Pilze zurechte gemacht, sind sie groß, so hackt man sie wie bey die Steinpilze erwähnet worden, in Butter. Die kleinen schmort man auf folgende Art: Man setzet in einer Casserole ein wenig geschnittenen Speck auf, ist er ausgeschmolzen, so legt man die Mouserons hinein, läßt sie eine Weile darinn schwitzen, gießt dann Fleischjus dazu, thut ein wenig gehackte Petersilie und kleine Zwiebeln daran, und läßt sie beym kleinen Feuer gelinde kochen. Das Fett nimmt

man

man ab, wenn es zuviel seyn sollte, zuletzt giesset man etwas Schinken- oder Kalbfleischcoulis daran, und richtet es warm an.

No. 277.

## Rietschen.

Man präparirt die Rietschen wie die Chäuspignons, wenn sie ausgedrückt sind, thut sie in einen Tiegel nebst Butter, fein gehackte Zwiebeln, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, Salz, ein wenig Weitzenmehl, Sahne oder Milch, rühret es, daß es nicht rinnet, und rühret es mit Gelben von Eyern ab.

No. 278.

## Gefüllte Plinzen.

Die Plinzen werden, wie bey denen Küchen gesagt ist, gebacken; denn nimmt man gestoßene süße Mandeln, welche vorhero abgebrühet worden, gestoßenen Zimmt und gestoßenen Zucker, etwas Eyerweis, geriebene Semmel, von beyden letztern aber nicht viel; rühret solches mit etwas Orangewässer durcheinander, füllet damit die Plinzen und rollet sie zusammen; leget sie in eine tiefe zinnerne Schüssel, denn kochet Milch auf, und thut darein gestoßenen Zimmt und Zucker, rühret sie mit dem Gelben von Eyern ab, gießet sie über die Plinzen, setzet

es

es auf ein ganz gelindes Kohlenfeuer, daß es nur gut durchziehet; oder setzet die Schüssel in eine Tortenpfanne, thut nur auf den Deckel derselben Kohlenfeuer, und laßt es gelbbraun backen.

No. 279.

## Austern au bon homme.

Man blanchirt die Austern in warmen Wasser, passirt sie mit geröstetem Mehl, thut hernach Petersilie und kleine Zwiebeln recht klein gehackt mit dem gewöhnlichen Gewürze hinzu, und läßt alles mit einem Glase weißen Wein sachte kochen. Wenn sie fertig sind richtet man sie zum Voressen, mit Citronenscheiben oder gebackenen Semmelrinden um den Rand der Schüssel an.

No. 280.

## Austern in der Casserole oder mit Parmesankäse.

Man öfnet die Austern, reibt den Boden einer zinnernen Schüssel mit Butter, legt die Austern ordentlich herein, würzet sie oben mit Pfeffer und gehackter Petersilie, thut ein halb Glas Champagnerwein dazu, bedeckt sie mit dünner frischer Butter, bestreuet sie mit feiner Semmelkrume und läßt sie unter einen Torten-

deckel mit oben und unten gegebenen Feuer gahr werden, und sich wohl färben, fettet sie darnach wohl ab, wischet den Rand der Schüssel fein sauber aus, und richtet sie warm an. Die Austern mit Parmesankäse werden eben so bereitet, nur daß man statt der Semmelkrumen geriebenen Parmesankäse nimmt.

No. 281.

## Austern wie Gänselebern zu machen.

Man legt die Austern wenn sie ausgebrochen worden, in eine Schüssel, damit der Saft nicht abfließe, thut hierauf in eine Casserole ausgewaschene Butter, Muscatenblüthen, Citronenschaalen, nebst einer ganzen Zwiebel, wirft die Austern herein und passirt sie ein wenig, schüttet etwas guten Wein und Citronensaft hinzu, auch ein wenig klein geriebene Semmel und läßt es durcheinander auf gelinden Feuer sieden, doch so, daß die Austern etwas saftig bleiben. Beym Anrichten drückt man ein wenig Citronensaft hinein, deckt es fein zu, daß der Brodem nicht davon komme und läßt es auftragen.

No. 282.

## Gedämpfte Austern.

Man öfnet die Austern, würzet sie mit feinen zart gehackten Kräutern, als Petersilie, kleinen Zwiebeln und Basilicum, und thut da-

von

von ein wenig in jeder, wie auch etwas weniges Pfeffer und weißen Wein, bedecket sie wieder mit der obersten Schaale, legt sie auf einen Rost und fährt einigemal mit einer glühenden Schaufel darüber her. Wenn man damit fertig ist, leget man sie ordentlich in eine Schüssel und richtet sie offen an.

## No. 283.

## Gebackene Austern.

Nehmet ein gut Theil frische ausgewaschene Butter, rühret sie zu Sahne; thut dazu vorhero ohne Salz abgekochtes Hechtfleisch, das von den Gräten gereiniget, und mit einigen Austern fein gehackt ist, nebst dem Gelben von Eyern, gestoßene Muscatenblumen und Wasser von den Austern, so man einlegen will. Rühret dieses alles wohl untereinander, und so viel fein geriebene Semmel dazu, daß es dicke genung wird; nehmet reifige große Muschelschaalen; oder in Ermangelung derer, tiefe recht rein gemachte Austerschaalen, leget etwas von der Farce darein, denn ein oder zwey, auch wenn man will, mehrere Austern darauf; bedeckt sie mit Farce, so hoch wie man will, streichet es mit einem warmen Messer glatt, und kerbet sie bunt; denn backt sie in der Tortenpfanne, und gebet ihnen unten und oben Kohlenfeuer;

lenfeuer; wenn sie zu Tische gebracht werden, gebt Citronen dazu zum überdrücken.

No. 284.

## Austern zu braten.

Will man die Austern in ihrer eigenen Schaale braten, so läßt man sie in der untern Schaale, setzt sie auf einen Rost über Kohlen, würzt sie mit etwas Pfeffer und gehackter Petersilie, oder mit Pfeffer, Muscatenblüthen und Citronensaft, thut ein wenig frische Butter dazu und streuet geriebene Semmel oder Brodkrume darüber. Man kann sie auch im Ofen braten, oder man fährt mit einer glühenden Schaufel darüber her. Indem sie braten, muß man wohl acht geben, daß sich keine an der Schaale hänge, sonst springet sie in die Luft.

No. 285.

## Austernpulver.

Nehmet Zwieback, worinn keine Butter und Gewürz ist, trocknet selbigen auf der Ofenröhre recht hart, denn stoßet selbigen recht fein. Alsdenn nehmet die Austern mit dem Bart, wie auch das Harte so an der Schaale sitzet, nebst dem Austerwasser, thut es in einen steinernen Mörsel, stoßet und rühret sie klein, thut allmählich von dem gestoßenen Zwieback dazu.

Melirt

Melirt es wohl, daß es wie ein Teig wird, thut etwas gestoßenen Pfeffer und Muscatenblumen dazu, und rühret es wohl untereinander. Denn machet davon Plätzchens wie einen Thaler groß, trocknet sie auf Papier in der Ofenröhre recht hart, daß sie sich stoßen lassen; alsdenn stoßet sie im Mörsel zu Pulver, thut es in blecherne Büchsen, und verwahret es an einem trockenen Orte. Braucht es zu Gerichten woran sich Austern schicken. Hat man nicht solchen Zwieback, so nimmt man die Oberkürste von Milchbrodten, oder anderer Semmel, und trocknet sie wie den Zwieback.

No. 286.

## Frösche zu backen.

Wenn man denen Fröschen das hintere Theil abgeschnitten, die Haut abgezogen und solche nebst den Vordervierteln weggeschmissen hat, so wasche und salze man sie ein, alsdenn mache man einen Teig von Eyern, Milch und Mehl, kehre sie darinn um, und backe sie aus heißer Butter oder Schmalz.

No. 287.

## Gebratene Froschkeulen.

Man ziehet zuförderst die Haut von den Froschkeulen, wäscht selbige rein, läßt es denn in einer Marmelade, nemlich Weinessig,

Lorbeerblätter, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Salz ein paar Stunden liegen, und trocknet sie alsdenn mit einem leinen Tuch ab, wendet sie in Mehl um und backet sie in abgeklärter Butter gut aus, richtet es mit darüber ausgedrückten Citronensaft an.

No. 288.

## Schneken zu kochen.

Wenn die Schnecken gereiniget und in Wasser gehörig gesotten, abgetrocknet und abgeschleimet sind, thut man Salz, Pfeffer und Muscatennuß daran. Hierauf richtet man sie mit frischer Butter in ihre sauber geputzte Häuslein, kocht sie auf einem Rost, daß sie sieden, und giebts hernach mit frischen Limonien warm auf den Tisch. Oder man siedet die Schnecken gehörig stark, macht alsdenn ein Gehäcke von einer grünen Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, ein wenig Rosmarien, Salz, Pfeffer und Muscatenblüthe, schneidet dieses alles mit den Schnecken ganz klein, läßt Baumöhl in einem Geschirr heiß werden, thut alle Schnecken mit dem Gehäck hinein, und brät es auf Kohlen, alsdenn kann man das Gehäck in die Häuschen einfüllen und ferner wie die ersten verfertigen. Wer solche mit Oehl nicht essen kann, der kann Butter nehmen, nur sind die Limonien auf alle Fälle nicht zu vergessen.

No. 289.

## A la Braise zu kochen.

Eine französische Kochart, welche den Geschmack von Kapaunen, Fasanen, Tauben und anderen Fleische ungemein erhöhet, indem selbige in einem zugemachten und mit einem wohlpassenden Deckel verklebten Kessel oder Topf, welcher unten in heißer Asche stehen, und oben mit glühenden Kohlen beschüttet seyn muß, vorgenommen wird, folglich die Kraft des Fleisches nicht wegdunsten läßt, auch die Speisen viel mürber und weißer werden.

No. 290.

## Limonien zu machen.

Machet von Salz und kaltem Wasser eine so starke Lake, daß selbige ein frisches Ey trägt, oder es darinn fließet, querlet es öfters, daß sich das Salz auflöset. Denn leget frische Citronen in ein Confiturglas, oder kleines Fäßchen, gießet so viel von der Lake darauf, daß sie über die Citronen stehet, leget einen kleinen hölzernen Boden drauf und beschweret sie mit einem Steinchen, und setzet sie in den Keller.

No. 291.

## Eine Mischung die dem Geschmack des Cariar sehr ähnlich ist.

Wenn man frische fette Austern mit Sardellen in eine Masse vermischt, so bekömmt man ein Essen dessen Geschmack mit dem Cariar viel ähnliches hat.

No. 292.

## Beste Weise den Cariar zu genießen.

Es werden dünne Scheiben von weißen Brod oder Semmel auf Kohlen geröstet, wohl abgeschabt, daß nichts was brandigt schmeckt, daran bleibe. Die Brodschnitte werden mit guter Butter überstrichen, und auf dieses Butterbrod wird der Brey von Cariar aufgetragen. Je reichlicher er aufgelegt wird, desto mehr ergötzet er die Zunge. Man drückt so viel frischen Citronensaft darauf, als nöthig ist, damit das Fett des Cariars gerinne, und seine dunkelgrüne Farbe unter einer weißen fettigen Haut verberge. Alsdenn wird der feinste Staub von durchgesiebten Pfeffer von einigen aber sogenannter spanischer Hopfen darauf gestreuet, und so ist es eine delicate Speise.

No. 293.

## Citronenessig.

Nehmet Citronen, schälet davon die gelbe Schaale dünne ab, das Weiße schneidet von dem Mark ab, und denn das Mark in Stücken geschnitten und die Kerne herausgenommen. Das geschnittene Mark und die geschnittene gelbe Schaale, thut in eine Bouteille, giesset Weinessig darauf, pfropft sie feste zu, und laßt es an der Sonne distilliren.

No. 294.

## Gewürzessig.

Nehmet ein halb Pfund Salz, trocknet es, vier Loth ganzen Pfeffer, vier Stück Muscatennüsse; so schwer als diese sind, nehmet Gewürznägelein, und halb so schwer Ingber. Die Muscatennüsse, Gewürznägelein und Ingber stoßet gröblich, den Pfeffer aber laßt ganz. Nehmet ein Viertel von einer frischen, oder trockenen Pomeranzenschaale, zwey Loth grob gemahlenen Senf, zwölf oder sechszehn Schalotten, nachdem sie groß sind, schälet und schneidet sie klein, acht Stück Lorbeerblätter, etwas Thymian, schüttet dieses alles in einen steinernen Krug, und gießet fünf Nößel Essig dazu, pfropft sie recht dichte und feste zu, und setzet sie vierzehn Tage auf einen warmen Ofen, oder

sonst warmen Ort. Dieser Essig hält sich sehr lange; und wird gleichfalls an Ragouts und allen Gerichten, welche man säuerlich haben will, gebraucht.

No. 295.

## Soja zu verfertigen.

Man nimmt viel Champignons, welche gut frisch seyn müssen, die von mittler Größe sind die besten; machet das Unreine von den Stielen ab, und thut sie in einen großen irdenen Napf, der nicht fettig ist. Denn zerdrückt die Champignons mit den Händen zu Mus, nebst etwas Salz, nach Gutdünken, laßt es denn eine Nacht so stehen. Den andern Tag drückt man es durch ein Tuch und läßt es stehen, daß es sich setzet, ohngefähr von des Morgens bis den Abend; denn gießet es sachte ab, in einen neuen mit Wasser wohl ausgekochten Topf. Alsdenn nehmet auf jedes Quart von diesem Saft, ein halb Quentchen Muscatenblumen, ein halb Quentchen Gewürznägelein, ein halb Quentchen Cardomomen, vier Loth Englisch Gewürz, und zwey Loth Pfeffer; stoßet dieses Gewürz gröblich, den Pfeffer aber lasset ganz; denn lasset den Saft sehr langsam kochen und schaumet ihn mit einer sehr reinen Schaumkelle; alsdenn thut das Gewürz dazu und schäumet es nicht mehr, laßt den Topf zugedeckt kochen,

chen, bis der dritte Theil von dem Safte eingekocht ist; denn nehmet es vom Feuer und laßt es kalt werden. Nehmet rechte reine trockene Viertelquartbouteillen, gießet den Saft darein, pfropft sie feste, und bindet sie mit Blase oder Leder recht feste zu, und setzet sie an einen kühlen Ort. Es dauert zwey Jahre. An alle braune Gerichte, auch braune Ragouts und braune Saucen, ein paar Löffel voll gegossen, giebt einen sehr guten und hohen Geschmack.

No. 296.

## Champignons.

Wenn die Champignons sauber geputzet sind, waschet sie, lasset sie in einen Durchschlag ablecken, thut sie alsdenn in einen irdenen Tiegel, decket sie zu, und setzet sie auf gelindes Kohlenfeuer, denn geben sie selbst ein Wasser, alsdenn drücket sie zwischen 2 hölzerne Teller, daß das Wasser davon gehet, denn schmelzet Butter in einem Tiegel, schüttet die Champignons dazu, und lasset sie darinn kochen, denn thut ein wenig süße Sahne dazu, Salz und geriebene Muscatennuß, zuletzt auch ein wenig gehackte Petersilie.

# Siebende Abtheilung.

## Von gepreßten Sachen und Würsten.

### No. 297.

### Presse vom Spannferkel.

Man ziehet einem guten Spannferkel die Haut ab, schneidet das Fleisch von den Knochen, suchet die Adern heraus und hacket es klein, thut es in eine irdene Schüssel, schneidet 1 Pfund Speck von frischem Schweinfleisch klein würflich, thut solchen dabey, nebst etlichen gewässerten und fein gehackten Sardellen, eine fein gehackte Zwiebel, gestoßene Muscatenblumen, Cardomomen, ein wenig gröblich gestoßenen Pfeffer, fein gehackte Citronenschaale, und ein wenig Salz; rühret alles wohl untereinander, nehmet die Haut von dem Spannferkel und breitet sie auf einen Tisch, die Schwartenseite auf den Tisch; denn streichet das Gemengte darauf, schneidet von geräucherter und gekochter Ochsenzunge, wie auch von fettem

Speck,

Speck, von frischem Schweinfleisch und Citronenschaale, viereckigte längliche Stücken, leget solche nach der Länge auf das aufgestrichene Fleisch, und streuet abgebrühete und länglich geschnittene Pistazien dazwischen, rollet es auf, daß es wie eine Wurst wird, umwindet es feste mit Bindfaden, nähet es feste in ein dünnes Tuch, leget es in einen Topf, gießet Wasser darauf, thut dazu Salz, Citronenschaale, ganze Muscatenblumen, Gewürznägelein, Pfeffer, ein paar Lorbeerblätter, ein klein Bündchen Thymian, und laßt es kochen. Wenn man glaubt, daß es weich genug ist, nimmt man es heraus, läßt es abrauchen, und presset es. Wenn es kalt, macht man das Tuch ab, und leget es in die Brühe, wenn sie kalt ist. Will man es lange conserviren, so schmelzet Hammeltalg, und gießet es auf die Brühe, setzet es an einen kühlen Ort, aber nicht in den Keller. Will man es zu Tische geben, nimmt man es heraus, wenn man vorhero das Hammeltalg abgenommen hat, wischet es ab, und macht den Bindfaden davon, schneidet es in Scheiben und garnirt es auf der Schüssel mit grüner Petersilie und Citronenscheiben, und gebet Weinessig dazu. Man kann es auch ganz zu Tische geben, und das übrige wieder in die Brühe legen. Man muß alle diese Pressen nicht zu heiß pressen, sonst presset sich viel Fett heraus, aber auch nicht zu kalt, denn werden sie nicht feste genung.

No. 298.

No. 298.

## Ein Preßschinken.

Man ziehet von einem rohen Schinken die Haut ab, schneidet das Fett von dem Fleisch, und schneidet dieses groß würflich; denn machet das Fleisch von den Knochen, hackt solches klein, thut das Gehackte in eine große Schüssel, nebst dem geschnittenen Fett; thut dazu fein gehackte Zwiebeln, fein gehackte Citronenschaalen, gestoßenen Pfeffer, Cardomomen, Muscatenblumen, Gewürznägelein, klein geriebenes Basilienkraut, von geräucherter und gekochter Ochsenzunge, längliche schmale Stückchens geschnitten, imgleichen abgebrühete und länglich fein geschnittene Pistazien, Salz, und zwey oder drey Eyer, rühret alles wohl untereinander; leget auf einen Tisch oder Fischbret eine grobe Serviette und hierauf die Haut, die Schwartenseite auf die Serviette, thut dieses Gemengete in die Haut, drückt es feste zusammen, leget es hoch, nicht breit, schlaget die übrige Haut darüber, und gebet ihm die Form eines Schinkens; denn leget auch die Serviette darüber, nähet sie so feste darum, als möglich, wie beym Preßkopf vom Schwein gesagt wird. Es muß so genähet werden, daß es die Facon behält; kochet es in Wasser und Salz, leget dabey etliche Kälberfüße, Citronenschaale, ganze Zwiebeln, ein Bündchen Thymian, laßt es

4 bis 5 Stunden kochen, nachdem er groß ist, denn nehmet ihn heraus und presset ihn, wie den Preßkopf, und gebet ihn auf selbige Art zu Tische. Ist die Serviette lose geworden, weil das rohe Fleisch schwindet, so nähet man sie geschwinde, ehe man es presset, feste, man muß aber damit eilen, daß es warm gepresset wird. Sollte es nicht warm genung bleiben, so legt man es wieder in die Brühe und läßt es einmal aufkochen; alsdenn nehmet es heraus und presset es.

No. 299.

## Preßkopf vom Schwein.

Wenn das Schwein geschlachtet wird, muß man keine Kehlbraten ausschneiden lassen, sondern den Kopf in der Mitte aufschneiden, und so die Zunge herausnehmen lassen; hinten im Genick muß der Kopf nicht aufgehauen werden, damit die Haut ganz bleibt; wenn das Schwein kalt ist, schneidet man den ganzen Kopf mit der Schnautze dichte an den Schultern ab, und läßt ihn im Genick auch lang abhauen, damit so viel, als möglich, Fleisch daran bleibet; die Zunge läßt man weg; die Augen sticht man so behende, als möglich, aus, wäschet das Blut rein aus dem Kopf, und setzet selbigen in einen großen irdenen Topf, darinn er geräumig kochen kann, mit Wasser an das

Feuer.

Feuer. Man muß ofte darnach sehen, daß er nicht anhängt, oder anbrennet; leget ein klein Bündchen Thymian dabey, salzet und schäumet ihn, laßt ihn gahr kochen, aber nicht so weich, daß er auseinander fällt; denn gießet man die Brühe ab und verwahret sie, lässet den Kopf sachte aus dem Topf in eine breite irdene Schüssel glitschen, und wenn er kalt ist, löset man die Ohren rund heraus; alsdenn macht man die Haut vom Kopf herunter, daß sie, so viel möglich, ganz bleibet, denn schneidet das Fett großwürflicht, wie auch das Fleisch, die ganzen Ohren schneidet, wenn sie beputzet sind, mit dem Knorplichten fein und länglich, ohngefähr wie ein Glied lang; was von dem Fleisch zerbröckelt und was an den Knochen sitzet, überhaupt Fleisch und Fett, was nicht Würfeln giebt, hackt man ganz klein. Thut alles in eine große irdene Schüssel, thut dazu fein gehackte Zwiebeln, von einer ganzen Citrone die Schaale fein und länglich geschnitten, wie ein Glied lang, gestoßene Gewürznägelein und Pfeffer, ganze Muskatenblumen, Salz, Basilienkraut, so getrocknet, mit den Händen klein gerieben, und denn durch einen Durchschlag geschüttet, daß keine Stengel darein kommen, dieses alles mit den Händen gut untereinander gemenget: denn leget man auf einen Tisch oder Fischbret eine grobe Serviette, darauf die Haut, die Schwartenseite auf die Serviette, und nimmt

ein

ein ander Stück gekochte Schwarte und spundet es in das Augen- und Ohrenloch; denn leget man auf diese Hälfte das gemengete Fleisch, drückt es mit den Händen feste zusammen, legt es hoch, nicht breit, denn schlägt man die andere Hälfte oder Seite von der Schwarten darüber, und bedeckt es damit, und spundet denn auch das Auge und Ohr zu. Hat man noch gekochte Schwarte, so legt man hinten und unten, wo es nicht bedeckt ist, noch was gegen, sonst ist es auch nicht nothwendig; denn leget die andere Hälfte von der Serviette auch darüber, und nähet es so feste, als möglich, mit starken doppelten Zwirn zu, daß er die Gestalt eines Kopfes bekommt; man kann es wohl dreymal nähen und immer näher an den Kopf, weil er sich noch immer mit der Serviette, wo man nähet, zusammendrücken läßt; zuletzt nähet man dieses Genähete noch überwindlich über, daß es recht feste wird, und nicht nachgiebt. Denn nimmt man das Fett von der Brühe ab, setzet solche in demselben Topf bey das Feuer, darinn der Kopf gekocht worden, deckt sie zu, daß sie nicht säugerich wird, weil der Topf nicht voll ist; wenn die Brühe kocht, leget den Kopf hinein, laßt ihn etwa eine halbe oder ganze Stunde, welches man nach seiner vorherigen Weiche beurtheilen muß, kochen, und gebet Acht, daß er sich nicht ansetzet; denn ziehet man selbigen heraus, leget ihn auf einen Tisch oder

Fischbret, und wenn er etwas abgeraucher, aber noch heiß ist, wird ein Bretchen darauf geleget und beschweret, daß er sich dichte presset, jedoch aber nicht zu platt wird; man kann es an den Seiten fühlen, ob er feste ist. Hierunter muß er liegen, bis er ganz kalt ist, und muß man gebrauchte Breter nehmen, weil er sonst darnach schmeckt. Wenn man ihn zu Tische geben will, nimmt man ihn aus der Serviette, und giebt ihn ganz auf den Tisch, schneidet Scheiben ab, und giebt dazu Weinessig, gestoßenen Pfeffer, fein gehackte Petersilie, wer will, auch Provenceröl.

Will man ihn conserviren, so kocht man Salzwasser, läßt es kalt werden, und legt ihn darein, so ofte man davon gegessen hat; zum besten schmeckt er aber, wenn er bald aufgegessen wird; man legt ihn auf eine porcellaine Schüssel, und schlägt ihn in ein mit Wein oder Weinessig naß gemachtes Tuch, daß er nicht betrocknet, denn dauert er doch eine Weile an einem kühlen Orte, aber nicht im Keller, da beschlägt er.

No. 300.

## Preßkopf vom Rind.

Nehmet einen Rindskopf und den Hals, lasset es in Wasser und Salz gahr kochen; nehmet vier Pfund fettes Schweinfleisch vom Rücken,

cken, kochet es allein mit Wasser und Salz gahr, aber nicht zu weich, imgleichen kochet auch allein Rindsfüße in Wasser und Salz; wenn diese weich gekocht sind, so putzet sie sauber ab, machet alle Knochen heraus und werfet sie in kaltes Wasser. Das Fleisch vom Kopf und Hals beputzet und schneidet es ganz klein; von dem fetten Schweinfleisch schneidet die Schwarte ab, und schneidet es groß würflich, imgleichen auch das Fleisch von den Füßen: schüttet alles in einen großen Tiegel, thut dazu gestoßenen Pfeffer, Ingber, Muscatenblumen, Gewürznägelein, fein und länglich geschnittene Citronenschaale, fein gehackte Zwiebeln, fein geriebenes Basilienkraut und Salz; gießet von der Brühe darauf, darinn die Füße gekocht worden, aber nur so viel, daß es kochen kann; setzet es auf Kohlen, und laßt es gut durchkochen; rühret es, daß es nicht anbrennet, aber auch nicht klein gerühret wird; denn nehmet den Tiegel vom Feuer, leget in eine tiefe Schüssel, eine mit Wasser ein wenig naßgemachte grobe Serviette, schüttet das Fleisch darein, fasset die Serviette dichte um das Fleisch zusammen, und bindet selbige dichte an das Fleisch feste mit Bindfaden; presset es, wenn es noch warm ist, wie das vorige. Wenn es ganz kalt ist, nimmt man es aus der Serviette, schneidet Scheiben davon, und giebt dazu Weinessig; oder man macht in einem Saucennapf Mostrich, auf einem Reibeeisen abgeriebene Citronenschaale,

Citronensaft und Zucker, rühret es durcheinander, und giebt diese Sauce dazu.

No. 301.

## Preßkopf mit Kirschmuß.

Nehmet einen Rindskopf, kochet selbigen in Wasser und Salz gut geschaumet gahr, alsdenn machet das Fleisch von den Knochen, beputzet es, hackt es klein, thut dazu gestoßene Gewürznägelein, Muscatenblumen, Pfeffer und ein wenig ordinaires Kirschmuß, thut es in einen Tiegel oder verzinnte Casserole, gießt ein klein wenig von der Brühe dazu, daß es unter steten Rühren nur heiß werden kann, schüttet es in eine ein wenig naßgemachte grobe Serviette, bindet sie feste zu, wie den vorigen Rindskopf, presset es mit etwas schweren Steinen und laßt es kalt werden. Währender Zeit kochet Weinessig auf; wenn er kocht, thut dazu Zucker und Kirschmuß, jedes ein gut Theil, gestoßene Gewürznägelein, und laßt es zusammen kochen; gießt es in ein porcellainen Geschirr und laßt es gleichfalls kalt werden, alsdenn nehmet das Fleisch aus der Serviette, leget es ganz oder in Scheiben geschnitten in ein porcellainen Geschirr oder Confiturglas und gießt den kaltgewordenen Essig darauf.

No. 302.

## Aufgewickelt Rindfleisch.

Nehmet eine Flachseite vom Ochsen, worinnen keine Knochen sind, schneidet von geräucherten fetten Speck Stückchen eines Fingers dick und lang, stoßet Pfeffer, Gewürznägelein, Muscatenblumen, Englisch Gewürz, kehret den geschnittenen Speck darinn um und leget es auf das Rindfleisch, streuet das übrige Gewürz darauf, nebst Salz, fein gehackte Citronenschaale, rollet es auf, umwindet es feste mit Bindfaden, nähet es in ein Tuch, kochet es in einem Topf in Wasser und Salz, leget dabey ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein Stück Ingber, und laßt es gahr kochen; nehmet es alsdenn heraus und presset es; wenn es kalt ist, schneidet es in Scheiben und gebet es zu Tische, nebst Mostrich, Essig, oder was man will.

No. 303.

## Sülzgänse.

Die Gänse werden in vier Theile gehauen, das Blut gut herausgewaschen und in einen großen Topf gethan; nehmet auf jede Gans 6 Kälberfüße, hauet sie einmal voneinander, leget sie bey die Gänse und laßt es zusammen kochen, schaumet es und salzet es gut, thut dazu Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Englisch

Gewürz, decket es zu und laßt es ja nicht ansetzen oder anbrennen; wenn es einkocht, gießt Weineſſig dazu und gebet Acht, daß die Gänſe nicht zu weich werden. Wenn ſie gut ſind, nehmet ſie heraus, und wenn ſie bald kalt ſind, ſo beſtecket ſie mit Stückchens Zimmt und ganze Gewürznägelein, und leget ſie in Confiturgläſer. Die Brühe laßt ferner wohl zugedeckt mit den Kälberfüßen kochen, gießt noch Weineſſig dazu, ſchneidet Citronen nach Proportion der Brühe in Scheiben, machet aber die Kerne heraus, thut ſie dazu und laßt es zuſammen kochen. Wenn es ſo weit eingekocht iſt, daß man glaubt, daß es nur noch ſo viel iſt, daß es über die Gänſe ſtehet, ſo rücket den Topf vom Feuer, daß ſich die Brühe ſetzet, aber warm bleibt, denn gießet ſie ſachte ab auf die Gänſe, die Citronenſcheiben leget dabey. Wenn es kalt iſt, gießet geſchmolzenes Schmalz oder Hammeltalg darüber. Wenn man davon zu Tiſche bringen will, nimmt man das Schmalz oder Talg davon ab, nimmt ſo viel heraus, wie man brauchen will, und ſticht den Gallert mit einem ſilbernen Löffel heraus, und belegt es damit; man muß es aber nicht lange in der warmen Stube ſtehen laſſen, weil ſonſt der Gallert zerfließt.

## No. 304.

## Sauciſſe de Bologne.

Nehmet zu drey Viertelpfund mager Schweinfleiſch ein Viertelpfund Ochſenfleiſch aus der innern Lende, oder Mürbbraten, hacket dieſes, wenn zuvor alle Sehnen davon abgemacht ſind und es klein geſchnitten iſt, durcheinander klein, nehmet von dem harten fetten Speck von friſchen Schweinfleiſch, ſchneidet es in kleine Würfeln und menget es unter dem gehackten Fleiſch nebſt gröblich geſtoßene Muſcatenblumen, Gewürznägelein, Pfeffer und Salz; menget alles gut untereinander, ſtopfet es in gute Rinderſchloßdärme, ſo feſte, als man nur immer kann, klopfet ſie mit der Hand, daß kein Wind darinn bleibt, bindet ſie alsdenn zu und hänget ſie an einen Ort, wo viel Luft und wenig Rauch iſt, laßt ſie 3 Wochen hängen, denn nehmet ſie herab, und beſtreichet ſie mit gutem weißen Baumöhl, preſſet ſie 12 bis 13 Stunden und hänget ſie wieder an den vorigen Ort. Wenn ſie da noch 3 Wochen gehangen, denn nehmet ſie herunter, beſtreichet ſie wieder mit Baumöhl und hänget ſie an einen Ort, da etwas mehr Rauch iſt, nach 3 Wochen nehmet ſie, und hänget ſie an die Luft. Wenn ſie trocken ſind, dauern ſie 2 bis 3 Jahr.

No. 305.

## Andouillen.

Nehmet das Gekröse von einem Kalbe und Fleisch vom Bauch eines Schweines, kochet beydes zusammen gahr, und laßt es kalt werden. Das Gekröse hacket klein, das Fleisch schneidet klein würflich, thut es zusammen, thut dazu gestoßenen weißen Pfeffer, Gewürznägelein, Muscatenblumen, kleine fein gehackte Zwiebeln, Salz und das Gelbe von Eyern, rühret es wohl untereinander, gießet dazu etwas warme Milch, stopfet es in fette Schweinsdärme, so groß wie man sie haben will, kochet sie in Milch und denn bratet sie auf der Röste.

No. 306.

## Blutwurst.

Nehmet die Leber, Lunge, Herz, Zunge, Wammen oder Bauchfleisch und Nieren von ein oder mehreren Schweinen, kochet alles in einem großen Topf in Wasser und Salz, schaumet es gut; die Wammen laßt nicht zu weich werden, sondern nehmet sie heraus und laßt sie kalt werden; die Leber muß auch nicht zu lange kochen; die Lunge hacket man, die Leber wird, wenn sie kalt abgeschälet ist, auch gehackt, jedoch nimmt man sie nur halb; das Herz, abgezogene Zunge und Nieren schneidet man länglich, von den

Wam-

Wammen schneidet man die Schwarte ab und schneidet sie großwürflich; thut alles in eine Molde, nebst Salz, gestoßenen Pfeffer, Gewürznägelein, Englisch Gewürz, getrockneten Majoran, reibet selbigen durch einen Durchschlag, daß die Stengel zurückbleiben; gießt das Fett und auch von der Brühe, worinnen es alles gekocht ist, warm, aber nicht zu heiß dazu, daß es aber nicht zu dünne wird; rühret es gut durcheinander, und gießt zuletzt von dem Schweineblut durch einen Durchschlag etwas mehr als Brühe dazu, denn schmecket, ob ihm noch Gewürz oder Salz fehlet; rühret alles gut durcheinander und füllet es in die weiten krausen Därme, welche man nicht sehr lang schneidet. Meist den vierten Theil laßt davon ledig, und kochet sie ganz langsam in einem geräumigen Kessel. Wenn sie gahr sind, nehmet sie behutsam heraus, und leget sie auf Stroh, daß sie abrauchen; die dicksten nehmet, wenn sie noch warm sind, leget sie auf einen Tisch, darauf wieder ein Bretchen, und beschweret sie, laßt sie eine Nacht liegen, denn hänget sie in Rauch und laßt sie etliche Tage darinn hängen, aber auch nicht zu hart trocknen, denn gebet sie kalt zu Tische, nebst Mostrich. Die andern dünneren Würste kann man auf der Röste braten, auch in Linsen oder Erbsensuppe legen, daß sie warm werden, und darinn zu Tische geben.

No. 307.

## Wurst von Hammelkeule.

Man schneidet das frische schiere Fleisch von der Keule, nebst aller Haut und Sehnen sauber ab, auch das Fett so an den Nieren sitzt, und wenn solches nicht genung seyn möchte, nimmt man so viel frisches Ochsenfett hinzu, daß es genung ist. Solches alles in Würfeln geschnitten und zusammen ganz fein gehackt, denn einige Hände voll gerieben Brod, 3 bis 4 Eyer, etwas süßen Rahm und Salz daran gethan, wieder durchgehackt, daß es ganz fein wird, etwas Kümmel daran gemenget, und eine Wurst davon gemacht. Man muß sie nicht allzufest und stark stopfen, weil Eyer und gerieben Brod darunter kommen, sonst bersten sie leicht; man kann sie nur in Wasser und ein wenig Salz gahr kochen, sie darf auch nicht lange kochen, weil alles fein gehackt ist, sondern nur langsam, und denn bey frisch geschnittenen Sauerkohl und allerhand Gartengewächse geben.

No. 308.

## Gute Leberwurst, so auch kalt zu essen.

Nhmet fettes und mageres Schweinfleisch, kochet es, aber nicht sehr weich; wenn es kalt ist, schneidet es kleinwürflich; die Leber

wird

wird nur stark aufgewellet und gehackt, thut es beydes zusammen, nebst Salz, Majoran, gestoßenen Pfeffer und etwas von der fetten Brühe, darinn das Fleisch gekocht ist, stopfet es in die fetten Därme, und kochet sie gahr. Man kann sie zwar auf dem Rost braten, aber kalt schmeckt sie zum besten. Wer ein Liebhaber von Zwiebeln ist, der kann selbige in Scheiben schneiden, in der Fleischbrühe etwas kochen und mit der Leber zusammen hacken.

No. 309.

## Gehirnwurst.

Nehmet mageres und fettes Schweinfleisch, hacket es klein, das Gehirn leget ins Wasser, und spület das Blutige davon ab, denn thut es zu dem Fleisch und hacket es mit durch, ingleichen Kümmel, Salz, feingehackte Zwiebeln, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer und Englisch Gewürz, hacket es alles gut durcheinander. Von so viel Schweinen, als man Gehirn hat, nimmt man auf jedes ein Ey, schlägt diese dazu, und hackt sie gut mit durch; denn thut es in eine große Schüssel, thut etwas von der Brühe dazu, worinn das Fleisch zur Leberwurst gekocht worden, stopfet es in die Fettdärme vom Schwein, kochet sie gahr wie gebräuchlich, und bratet sie denn auf dem Rost. Man kann sie auch ein paar Tage in den Rauch hängen,

gen, daß sie länger dauern, und denn auch auf dem Rost braten.

No. 310.

## Kapaunenwurst.

Man nimmt die Brüste von zwey gebratenen Kapaunen, haschirt selbige recht fein, blanchirt ein Pfund Schweinelieſen, oder nimmt statt dessen magern Speck, der vorhero aber gahr gekocht, und kein geräuchertes seyn muß; dies so wie auch einige Mundsemmeln werden in feine Würfeln geschnitten, und einige in Butter passirte Zwiebeln fein gehackt, sodann nebst Thymian, Majoran, Basilicum, Gewürz, Salz, ein halb Quart Sahne und dem Gelben von 10 Eyern zusammengerührt, in die Därme gefüllt und völlig so, wie mit andern Würsten verfahren. Will man schwarze Würste machen, so nimmt man statt der Sahne, Schweinblut, denn muß man aber die Semmel in Milch weichen und nur 6 Eyer nehmen.

No. 311.

## Hechtwurst.

Man nimmt ohngefähr 3 Pfund Hechte, selbige werden ausgegrätet, fein haschirt, einige Mundsemmeln in Milch geweicht, und dieses nebst 1 Pfund Butter gestoßen, man

nimmt

nimmt auch etwas in Butter passirte alsdenn gehackte Zwiebeln, Thymian, Majoran, Basilicum, Salz, Gewürz, und das Gelbe von 8 Eyern dazu, alles dies füllt man in Därme und verfährt damit wie mit den vorhergehenden.

No. 312.

## Krebswurst.

Kochet die Krebse in Wasser und Salz ab, machet sowohl Schwänze als Scheeren aus und hacket die Krebse, thut dazu Eyer, Ochsenmark, oder frisches Rindernierentalg, wovon die Haut abgezogen ist, und schneidet es ganz klein, Krebsbutter, gehackte Petersilie, abgebrühete und fein gehackte Pistazien, gestoßene Muscatenblumen, Englisch Gewürz, Pfeffer, etwas süße Sahne und in Milch geweichte Semmel, rühret alles wohl untereinander, und thut solches mit einer Spritze in Hammeldärme; machet davon kleine runde Würstchen, kochet sie in einen Tiegel langsam in Bouillon, denn bratet sie auf fett mit Butter beschmiertem Papier in einer Torterpfanne langsam, bestreichet sie mit geschmolzener Butter und gebet sie zu Vorkosten, als grünen Erbsen, Spargel, Blumenkohl und frischen Morcheln zu Tische.

No. 313.

## Bratwurst.

Nehmet mager und fettes Schweinfleisch, reiniget es von den Sehnen und schneidet es klein, denn hackt es fein, vermenget es mit Salz, gestoßenen Pfeffer, Englisch Gewürz, Cardomomen und fein gehackte Citronenschaale, machet es mit ein wenig Wein geschmeidig, und füllet es in ordinaire Bratwurstdärme; alsdenn bratet sie auf dem Roste langsam gahr, oder leget sie in einen Tiegel, nebst ein wenig Butter, und so viel Bier, daß es mit der Wurst egal ist, laßt sie kochen und zuletzt allerwärts braun werden.

No. 314.

## Reißwurst.

Man nimmt ein halb Pfund Reis und blanchirt selbigen, alsdenn wird er mit Milch steif gekocht, sodann drey Viertelpfund haschirtes Rindermark, das Gelbe von 10 Eyern und von 4 den Schnee, auch etwas Zimmt, gestoßenen Safran, ein Viertelpfund blanchirte und haschirte Pistazien, etwas Zucker und Muscatenblumen genommen, alles dieses wird zusammengerührt und wenn der Reis kalt ist, in Därme gefüllt und in Milch abgekocht, sodann in einen papiernen Kasten auf dem Rost gebraten.

No. 315.

## Sauciſſen.

Nehmet die vorige Vermengung, aber etwas mehr Fett, hiezu muß es aber ſo fein gehackt werden, daß es wie ein Teig wird, und denn auch mit Wein etwas verdünnet; füllet es mit einer Spritze in Hammeldärme, denn nehmet ſie doppelt zuſammen, und drehet, ſo lange man ſie haben will, die Därme ein paarmal um, daß ſie wie eine Kette werden; bratet ſie in einem Tiegel in abgeklärter Butter braun, aber ja nicht hart. Gebet ſie zu Vorkoſten, oder nehmet ſie in Butterteigspaſteten.

Bey allen Würſten, die man kochet, muß man dahin ſehen, daß ſie ſehr langſam und geräumig kochen, und in der Mitte unter dem Keſſel kein Holz gelegt wird, ſonſt ſie ſehr leicht aufplatzen.

# Achte Abtheilung.

## Von gekochten und gebratenen Fischen.

### No. 316.

### Einen blau gesottenen Aal.

Ziehet den Aal nicht ab, reiniget und schneidet ihn in Stücken, machet mit einem Strohhalm das Mark aus dem Rückgrad heraus, lasset in einem irdenen Geschirr Wasser kochen, leget den Aal darein, laßt ihn eine kleine Weile ungesalzen darinn kochen, denn gießet das Wasser ab, und setzet Essig in dem Geschirr auf, salzet ihn wohl, und wenn es kochet, leget den Aal wieder darein und laßt ihn gahr kochen; wenn er angerichtet ist, streuet Peterßilie darauf.

### No. 317.

### Marinirten Aal.

Ziehet dem Aal die Haut ab, nehmet ihn aus, reißet ihn denn von einander, daß er am Rücken ganz bleibt, schneidet den Rückgrad heraus,

aus, streuet darauf Majoran, Thymian, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen und Salz, wickelt den Aal feste auf, und nähet ihn in ein kleines Tuch. Denn kochet ihn in Wasser und Salz gahr, presset ihn bis er kalt ist, denn leget ihn in Weinessig, bis man ihn essen will, und schneidet ihn in Scheiben.

No. 318.

## Gestoften Aal.

Man hackt das Fleisch vom Aal und von Schleien, würzt und salzet es, schneidet hierauf das Fleisch von einen andern Aal in längliche Schnitte, legt von selbigen eine Schicht auf die Haut vom Aale, auf diesen wieder eine Schicht von dem gehackten Fleische, und fährt auf solche Art fort, bis es wie ein länglichtes Brodt aussieht, wickelt es hernach in ein leinen Tuch und läßt es in halb Wasser und halb rothen Wein mit Lorbeerblättern und Pfeffer kochen. Ist es denn in seine eigene Brühe kalt geworden, so schneidet man es in Scheiben und giebt es als ein Beygericht auf.

No. 319.

## Einen Aal à la Galantine.

Schneidet einem großen Aal den Kopf und Schwanz ab, die Haut wird nicht abgezogen, darnach öfnet man ihm den Bauch von

oben bis unten und nimmt behutsam die Rückgräte heraus, und schlägt ihn mit einem Stecken daß er platt wird, denn bestreuet man ihn mit Salz, gehackter Peterſilie, Majoran und Thymian, rollet den Schwanz bis auf die Mitte auf, und denn das Kopfſtück dagegen, welches die Figur einer Brille bekommt, bindet ihn mit Bindfaden zuſammen, und kochet ihn in einem Topfe; wenn er gahr iſt, läßt man ihn in der Brühe kalt werden, denn nehmet ihn aus der Brühe, nehmet den Bindfaden ab, ſchneidet ihn in dünne Schnitten und gebet Weineſſig dazu.

No. 320.

## Aal zu füllen.

Man nimmt das Fleiſch vom Aal, hackt es ſehr klein, thut ſüßen Rahm oder Sahne, Brodkrume, 2 bis 3 Roquebollen, Peterſilie, Salz und Pfeffer hinzu, füllet die Gräten damit an, und läßt es in einer Tortenpfanne im Ofen backen bis es bräunlich wird.

No. 321.

## Einen Aal am Spieß gebraten.

Der Aal wird abgezogen, in Stücken geſchnitten, Kopf und Schwanz laßt, wie ordinair, zurück, und mit geſtoßenem Pfeffer, Gewürz-

würznägelein und Salz bestreuet, denn die Stücken queer durch an einen heiß gemachten Spieß gesteckt, und zwischen jedes Stück ein Lorbeerblatt. Wenn er des Mittags soll gegessen werden, muß er schon um 9 Uhr beym Feuer seyn, und mit seinem eigenen Fett und etwas Salzwasser begossen werden. Er wird mit Citronensaft gegessen.

No. 322.

## Aal in der Pfanne zu braten.

Der Aal wird in Finger lange Stücken geschnitten, und wenn solche vorhero gut mit Salz gerieben, so werden diese Stücken dicht aneinander gesetzt, daß sie die Pfanne oder Casserole ausfüllen, alsdenn gießt man ein paar Löffel Wein und Wasser daran, streuet grüne kleingehackte Salbey darüber, setzt sie auf Kohlenfeuer, deckt die Pfanne oder Casserole oben zu, und wenn die Aalstücken halb gahr sind, macht man den Deckel auf, damit selbige ganz braun werden. Beym Anrichten werden sie mit ihrem eignen Fett begossen und mit halben Citronen garnirt. Man kann auch eine eigene Brühe oder saure Zwiebelbrühe darüber nehmen.

No. 323.

## Gebackenen Aal.

Ziehet dem Aal die Haut ab, nehmet ihn aus, kerbet ihn an beyden Seiten sauber ein und schneidet ihn in Stücken, bestreuet ihn mit Salz und laßt ihn eine Weile darinn liegen, trocknet ihn ab, kehret ihn um in Mehl, backet ihn in abgeklärter Butter, und esset ihn mit Citronensaft.

No. 324.

## Aalquappenlebern zuzurichten.

Man nimmt diese und läßt sie ein wenig in Wasser liegen, thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, Muscatenblumen, kleingeschnittene Citronenschaalen und die Lebern, die man auf dem Feuer ein wenig stehen lassen muß, gießet alsdenn Wein nebst etwas Brühe darauf, streuet klar geriebene Semmel darein, und läßt es fein gemächlich kochen; Will man sie bald anrichten, so wird von einer Citrone der Saft hineingedrückt und woferne es etwas zu sauer werden wollte, ein wenig Zucker hineingeworfen, wodurch es gleich piquant wird. Wenn sie aber recht gut werden sollen, so nimmt man ein paar Lebern und stößt sie nebst ein Stück Butter und etwas Semmelkrume in den Mörser, setzt es in einem Töpfchen, wenn vorher Wein und Brühe darauf gegossen worden, aufs

Feuer und reibet es durch ein Haartuch. Dieses abgelaufene schüttet man endlich auf die Lebern und läßt sie nur gemächlich und nicht lange kochen.

No. 325.

## Barsche mit zerlassener Butter.

Man reißt die Barsche, schuppt sie aber nicht, sondern kocht sie nur ab. Nach dem Absieden können ihnen die Schuppen sammt der grauen Haut abgezogen und in der Schüssel angerichtet werden. Man läßt nun Butter zergehen, damit sich das Salz setze und gießt sie über die Barsche, setzt diese auf ein Kohlfeuer, deckt sie zu, und läßt sie eine Weile dämpfen. Ehe man sie aufträgt, streuet man gehackte grüne Petersilie und Muscatenblüthen darüber.

No. 326.

## Barsche mit einer Sardellensauce.

Man nimmt die Barsche aus, legt sie in eine Casserole, und thut große Zwiebeln, eine grüne Citrone, Petersilie, kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nägelein, Pfeffer, Salz, zwey Gläser Wein und ein wenig Weinessig und Wasser dazu, daß die Fische damit bedeckt sind, kochet sie gahr, läßt sie völlig erkalten, ziehet sie heraus, schuppet sie ab, legt sie ordentlich in die Schüssel bey einander, deckt sie zu und hält

sie warm. Wenn nun die Barsche mit einer kurzen Brühe gahr gekocht sind, thut man so viel frische Butter, als nöthig ist, in eine Cassserole, streuet ein wenig Mehl darein, wirft ein paar gehackte Sardellen, Capern, eine ganze kleine Zwiebel und eine Citronenschaale dazu, und würzt es mit Salz, Pfeffer, und ein wenig Muscatennuß, gießt ein wenig Wasser und Weinessig hinein, rühret die Sauce mit einem Löffel auf dem Feuer um, und wenn die Butter geschmolzen, und die Brühe dicklicht worden ist, nimmt man die Citronenscheiben und die kleinen ganzen Zwiebeln heraus, siehet zu, daß die Sauce nicht geronnen sey, schüttet sie über die Barsche und richtet sie warm an.

No. 327.

## Barsche à l'Armenienne.

Man nimmt die Barsche und schneidet selbige, wenn sie geputzt sind, den Rücken länglich auf, so daß der Bauch zusammenbleibt, alsdenn werden alle Gräten herausgenommen, die Barsche mit feinen Kräutern einmargonirt, alsdenn farschirt und wieder zusammengemacht, nachdem in Butterpapier gewickelt und auf dem Rost langsam gebraten, das Papier alsdenn abgemacht, und eine Sauce Ravigotte dazu gegeben.

No. 328.

## Barsche à la Tartade.

Die Barsche werden bey die Gaumen' ausgenommen, nachdem mit sammt den Schuppen abgekocht, alsdenn gehen sie herunter und die Barsche sehen ganz weis aus, nachdem werden sie wieder in den Sutt gelegt, und beym Anrichten auf eine Serviette gezogen, damit sie ablaufen, alsdenn angerichtet, und mit den rothen Floßfedern beflochen, nachdem eine Sauce Remoulade hinzugegeben, aber kalt angerichtet.

No. 329.

## Barsche zu mariniren.

Wenn sie geschuppt und gerissen sind, muß man sie auf den Seiten kerben, alsdenn einsalzen, und im Salze eine Weile liegen lassen. Hierauf trocknet man sie ab, bäckt sie in Schmalz oder Baumöhl, oder man kann sie auch auf einen Rost braten, bis sie gahr sind, wobey man aber verhüten muß, daß sie nicht zerreißen. Wenn sie kalt worden, legt man sie in ein Faß oder steinernes Geschirr mit Lorbeerblätter, etwas Pfeffer, Oehl und starken Essig, und wenn man sie essen will, gießt man frischen Essig, auch nach Belieben Baumöhl darauf und giebt sie kalt auf den Tisch.

No. 330.

## Barsche zu backen.

Sie werden wie gewöhnlich geschuppt und ausgenommen, auf beyden Seiten etwas gekerbt, gesalzen und in Mehl umgewälzt, hernach in Butter recht braun gebacken, trocken aufgetragen und Citronenbrühe dabey gesetzt.

No. 331.

## Barben blau abgesotten.

Man nimmt eine gute Barbe, schuppet sie aber nicht, sondern legt sie in eine Schüssel, gießt siedenden Weinessig mit Salz darauf, kochet darauf in einen Fischkessel weißen Wein mit unreifen Traubensaft, Salz, Pfeffer, Nägelein, Muscatennuß, großer Zwiebel, grüner Citronen, und trockner Pomeranzenschaalen, wenn dies bey starken Feuer kochet, legt man die Barbe hinein, kochet sie darinn gahr, nimmt sie dann heraus und richtet sie auf einer weißen Serviette trocken, mit grüner Petersilie oder Kresse belegt an.

No. 332.

## Barben mit einer Capernsauce und Baumöhl.

Die Barbe wird geschuppet und in Stücken geschnitten, gesalzen und in Schmalz, jedoch ohne Mehl gebacken, hierauf macht man

Butter

Butter braun, thut ein wenig Mehl hinein und macht es braun. Sodann thut man ein wenig Brühe oder Petersilienwasser, nach diesen aber noch Wein und etwas Lorbeerblätter, Ingwer, Pfeffer und eine ganze Zwiebel hinzu, läßt es durcheinander kochen, mischt eine Handvoll Capern darunter, legt die Barben nebst zerschnittenen Citronenschaalen und Scheiben hinein und läßt es wieder kochen. Endlich schüttet man ohngefähr eine Viertelstunde vor dem Anrichten, statt der Butter, Baumöhl in die Brühe, läßt solche noch einmal aufwallen, und richtet wie gewöhnlich die Fische an.

No. 333.

## Barben zu backen.

Die Barben werden geschuppt, gerissen und über und über gekerbt in Stücken geschnitten und eine Stunde in Salz gelegt. Dann läßt man in einer Pfanne Schmalz heiß werden, trocknet die Barben ab, bestreuet sie mit Gries oder Mehl, wirft sie ins heiße Schmalz und bäckt sie fein goldgelb aus. Hat man grüne sauber gelesene, gewaschene und wieder getrocknete Petersilie auch aus diesem Schmalz gebacken, so werden die Fische ordentlich angerichtet und mit Petersilie bestreuet.

No. 334.

## Barbotten in der Casserole.

Man reiniget die Barbotten von ihrem Schleime, behaltet die Lebern davon besonders, passirt die Fische in einer Casserole mit Butter, thut sie hernach in eine Terrine mit eben der Butter, ein wenig geröstet Mehl und weißen Wein, würzet sie mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß, einem Bündchen feine Kräuter und einem Stück grüner Citrone, bereitet darauf ein Ragout von den Lebern der Fische und Champignons mit eben der Brühe, worinn die Fische gekocht sind, garnirt damit die Fische und thut beym Anrichten Citronensaft dazu.

No. 335.

## Barbotte als ein Ragout.

Man wäscht den Schleim der Barbotte in heißen Wasser ab, wendet sie in Mehl um, bäckt sie in Butter, legt sie in eine Schüssel mit brauner Butter, Mehl und geschnittenen Sardellen, passirt sie darinn, würzt sie mit Salz, Muscatennuß, einer kleinen Zwiebel, Capern und Pomeranzensaft, oder unreifen Weinbeersaft, garnirt sie mit Petersilie und Citronenscheiben und richtet sie an.

No. 336.

## Steinbutten zu kochen.

Schneidet den Kopf rund aus dem Fisch, denn schneidet sie in zwey oder drey Stücken, nachdem sie groß sind, wässert sie denn, und kochet selbige aus Wasser und Salz; wenn sie gahr sind, machet die Haut davon, richtet sie trocken an. Nehmet dazu folgende holländische Sauce: schlaget das Gelbe von Eyern in einen Tiegel, rühret es klein mit etwas feinem Weitzenmehl, thut dazu ganze Muscatenblumen und Pfeffer, wie auch ein paar Lorbeerblätter, Citronenscheiben und ein gut Theil Butter, weißen Wein und Zucker, rühret es beständig über Kohlenfeuer, bis es dicke wird. Diese Sauce kann man auch über Hechte nehmen, auch über Artischocken. Letztere müssen, wenn sie gekocht sind, umgekehrt in einem Durchschlag ablecken.

No. 337.

## Dorsch zu kochen.

Schneidet ihn, wenn er ausgenommen, in runde Stücken, wässert ihn in fließendem Wasser, ist er eingesalzen, so muß man ihn länger wässern; kochet ihn, wie die andern Fische, aber langsam, machet eine Sauce dazu von gehackten jungen oder andern Zwiebeln, gehackter

Peter-

Petersilie, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, ein ganz Theil Butter und geriebene Semmel, gießet das Salzwasser ab und lasset sie hiemit durchkochen. Man kann sie auch, wenn sie aus dem Salze gekocht und trocken angerichtet sind, mit brauner Butter begießen, und fein gehackte Petersilie darüber streuen.

No. 338.

## Forellen blau gekocht.

Nehmet rothen Wein, so viel wie man glaubt, daß die Forellen darinn bedeckt sind, thut in den Wein ganze Gewürznägelein, Muscatenblumen, Lorbeerblätter und Salz, lasset den Wein erst aufkochen, ehe man die ausgenommenen Forellen darein setzet. Wenn sie gahr gekocht sind, richtet sie an, und leget eine gebrochene Serviette darüber.

No. 339.

## Forellen auf eine polnische Art zuzubereiten.

Die Forellen werden ausgenommen, eingeschnitten, eingesalzen, abgetrocknet, und in eine sich hiezu schickende Casserole gelegt, denn thut man in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Petersilienwurzeln, etwas Thymian, Basilicum, Lorbeerblätter, Nägelein, Muscatenblüthen und

ein

ein wenig Knoblauch daran, gießt so viel rothen Wein dazu, daß die Forellen bedeckt sind, noch ein Stück Butter, Zucker und Citronen daran, laßt selbige geschwind und kurz einkochen und richtet sie an.

No. 340.

## Forellen zu blättern.

Machet die Forellen am Bauch auf, nehmet das Eingeweide heraus, waschet sie wohl aus, kochet sie aus dem Salz, zerblättert sie wie Pflückhecht, leget sie in eine tiefe zinnerne Schüssel, drückt Citronensaft dazu, streuet Pfeffer und Muscatenblumen, beydes gestoßen darüber, thut dazu ein gut Stück Butter, setzet es auf Kohlenfeuer, und laßt es zusammen ein Weilchen kochen.

No. 341.

## Forellen mit Gallerte.

Man kocht ein paar Kälberfüße mit Hausenblase so lange bis es so dick ist, daß es stehe, da es denn durchgeseihet und nachdem das Fett davon vermittelst eines Löschpapiers heruntergezogen worden, mit Wein, etwas Essig, Citronensaft und Zucker aufgekocht wird. Hernach klopft man das Weiße von 3 Eyern zu einem Schnee, und schüttet wenn das vorige in

vollem

vollem Sutt ist, dies geklopfte Eyweis dazu, und rühret es wohl um, da sich denn aller Schaum hineinziehen wird. Endlich gießt man diese Gallerte durch ein paar Servietten über die angerichteten Forellen und läßt es an einem kühlen Ort gerinnen.

No. 342.

## Forellen in einer weißen Sardellensauce.

Es werden 5 bis 6 Stück Sardellen eingewässert, hernach wird das Fleisch abgezogen, daß das Geädere alles herauskommt; denn schlägt man 6 Eyerdotter in eine Casserole, rührt die Sardellen, Citronenschaalen, Muscatenblüthen, ein gutes Stück Butter, eine ganze rohe Zwiebel, einen kleinen Löffel weißes Mehl darunter, gießt halb Wein und halb Brühe oder Wasser, so viel man glaubt nöthig zu haben, dazu, setzt es auf Kohlenfeuer und rühret es beständig um; sobald es anfängt dicke zu werden, gießt man einen Löffel kalt Wasser hinzu, so läuft es nicht zusammen. Nun nimmt man die abgekochten Forellen, thut sie in eine Schüssel aus, richtet die Brühe darüber an, sprengt zerlassene Butter darauf, und sprengt den Saft einer Citrone hinein, so sind sie fertig. — Auf ähnliche Weise werden Forellen mit Austern oder Muscheln statt der Sardellen zugerichtet, nur

müssen

müssen die Muscheln spät in die Brühe geschüttet werden, sonst zergehen sie leicht im kochen.

No. 343.

## Auf einem Rost gebratene marinirte Forellen.

Wenn man Forellen hat, die nicht mehr lebendig sind, so werden selbige auch im Abkochen nicht blau, die kann man nur ausnehmen, ein wenig mit Salz besprengen, abtrocknen, in Butter umkehren, auf dem Rost gahr braten und anrichten, wenn sie kalt sind mit etwas dazu gemachter Gallerte belegt und garnirt. Auch kann man sie also machen: Wenn man sie auf einem Rost gebraten hat, so legt man sie auf eine Schüssel, thut gröblich gestoßene Nägelein und Muscatenblumen darüber, auch Lorbeerblätter und Citronen, alsdenn Wein und Weinessig darüber gesprengt und damit stehen lassen. Wenn man sie anrichtet, giebt man dieselbe Brühe darüber.

No. 344.

## Forellen zu räuchern.

Diese werden ausgenommen, eingesalzen und bleiben 2 bis 3 Tage im Salze liegen, denn nimmt man ein wie die Zuckergefäße gemachtes weites Faß von weichem Holze, das

unten

unten offen und eine halbe Elle hoch, auf 3 oder 4 Steinen stehet, der obere Boden ist voll Löcher gebohrt und dergleichen Löcher sind auch rings um dem Faß, inwendig aber hängen die Forellen an Stängelchen, und unten innerhalb dem Faß wird ein Dampf oder Rauch von Eichenlaub auch Wachholderbeeren gemacht. Nach 2 oder 3 Tagen werden sie hinlänglich getrocknet und geräuchert seyn.

No. 345.

## Gründlinge und Schmerlen zu kochen.

Nehmet lebendige Gründlinge oder Schmerlen, waschet sie wohl, thut sie in eine tiefe irdene Schüssel, gießet weißen Wein darauf, und läßt sie darinn laufen bis sie stille werden; setzet eine Casserole mit Wasser, Salz, ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Englisch Gewürz, auf das Feuer, wenn es kocht, schüttet sie mit dem Wein dazu und laßt sie gahr kochen.

No. 346.

## Gefüllte Gründlinge.

Sie werden gewaschen in einen Durchschlag gethan, denn läßt man das Wasser davon wieder ablaufen, klopft Eyerdotter in einer tiefen Schüssel, salzet es, vermenget es mit etwas gehackter

gehackter Petersilie und wirft die Gründlinge hinein, so schlucken sie dieselbe ein, und füllen sich selbst damit. Alsdenn kann man sie blau oder in Butter kochen auch backen.

No. 347.

## Gründlinge zu mariniren.

Kochet sie in Salz und Wasser, und leget sie mit etwas von dem Salzwasser in einen Topf, thut Weinessig, Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganze Gewürznägelein und Pfeffer dazu, und laßt sie damit stehen.

No. 348.

## Gründlinge zu backen.

Man thut sie in ein Geschirr, salzet sie ein, und läßt sie eine Weile im Salz liegen, trocknet sie denn mit einem Tuch sauber ab, oder ziehet sie durch die Hand, damit der Schaum davon abgehe, bestreuet sie dick mit Grieß oder Weitzenmehl, mischt sie wohl durcheinander und backt sie endlich aus heißer Schmelzbutter fein goldgelb, doch daß sie auch hart und rasch werden. Beym Anrichten werden sie mit einer Serviette zugedeckt, damit sie warm bleiben.

No. 349.

## Hecht mit Austern.

Nehmet kleine gehackte Zwiebeln, ein gut Stück ausgewaschene frische Butter, Muscatenblumen, Citronenscheiben, thut es zu dem Hecht, wenn er meist gahr ist, gießet aber kein Salzwasser ab. Wenn dieses zusammen gekocht hat, thut dazu ein gut Glas Rheinwein, Citronensaft, geriebene Semmel, zuletzt die ganzen Austern, welche nur ein wenig mit aufkochen müssen.

No. 350.

## Hecht mit Sardellen zu kochen.

Nehmet den geschnittenen Hecht, kochet ihn aus Wasser und Salz meist gahr, gießet das Salzwasser ganz rein ab, wässert vorhero zwey Stunden Sardellen, hackt das Fleisch davon ganz klein, thut es zu dem Hecht, nebst Citronenscheiben, gestoßene Muscatenblumen, ein wenig Zucker, geriebene Semmel und Butter, gießet Wein und Wasser darauf und laßt es damit durchkochen, bis der Fisch gahr ist, und schüttelt es fleißig. Man kann auch anstatt der Sardellen wohlgewässerten Hering nehmen.

No. 351.

## Hecht auf Französisch.

Viele kleine geschälte Zwiebeln werden zerschnitten, mit ein paar geschälte und zerschnittene saure Aepfel und eine halbe Semmel in einen Topf gethan, Wein darauf gegossen und zu einem ganz dünnen Brey sieden lassen, dann in ein dünnes Tuch gegossen und ausgepreßt, wieder ans Feuer gesetzt, noch etwas mehr Wein dazu gegossen, geriebenen Safran, Muscatenblumen, Kubeben, geschälte und länglich geschnittene Mandeln, ein Stück frische Butter und Zucker nach Belieben daran gethan, gut aufsieden lassen, und über den blau gesottenen heißen Hecht gegossen, denn ein halbes Pfund klein geschnittene Zwiebeln in Butter gebräunet, darauf gethan.

No. 352.

## Hecht mit einer Sardellensauce.

Nehmet zu einem halben Pfund Sardellen, ein halb Pfund Butter, wässert die Sardellen und hackt sie, thut sie in einen Tiegel mit etwas von der Butter, rühret sie auf Kohlen klein, nehmet einen größern Tiegel, rühret darinn das Gelbe von Eyern, gestoßenen Pfeffer und geriebene Muscatennuß, fein gehackte Citronenschaale, rühret die Sardellen durch einen

Durchschlag dazu, wie auch die übrige Butter, gießet weißen Wein oder Bouillon dazu, rühret dieses beständig so lange auf Kohlen, bis es dicke wird; es muß aber ja nicht kochen; wenn die Fische aus dem Salz gahr gekocht sind, läßt man das Wasser rein ablaufen, richtet sie an, und gießet die Sauce darüber.

No. 353.

## Hechte mit Weintrauben.

Dazu nimmt man zwey Hechte; schuppet und kerbet sie, nehmet sie aus, befestiget den Schwanz ins Maul, kochet sie aus Wasser und Salz gahr, gießet das Wasser rein ab, thut daran ein gut Theil wohl ausgewässerte und gehackte Sardellen, ein gut Theil abgepflückte weiße Weintrauben, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, Butter, viel Citronenscheiben und Wein; und meist zuletzt ein wenig geriebene Semmel daran gethan.

No. 354.

## Hecht au Four, glasse.

Man nimmt einen großen Hecht, schneidet den Kopf und den Schwanz ab, damit er wie ein Rehzimmer aussieht, wenn man denselben ausnimmt, muß der Bauch nicht aufgeschnitten werden, nachdem wird er gespickt, und

eine

eine Nacht in Margonade gelegt, alsdenn in einer scharfen Braise im Ofen gahr gemacht, auf eine lange Schüssel angerichtet, glaßirt und eine Sardellensauce hiezu gegeben.

No. 355.

## Hecht ohne Wasser und Salz.

Nehmet den Hecht, schneidet ihn wie man Lachs zu schneiden pflegt, schmieret eine tiefe zinnerne Schüssel fett mit kalter Butter, nehmet einen frischen Hering, ziehet ihm die Haut ab, hackt ihn klein; man kann auch an dessen Stelle von zwey Heringen die Milch nehmen, oder ungewässerte Sardellen, und noch Butter, Muscatennuß und ein wenig Pfeffer, beydes gestoßen, leget den Fisch dabey, deckt ihn zu und laßt ihn auf einer Kohlenpfanne gut zugedeckt, langsam kochen; wenn er bald gut ist, leget Citronenscheiben dazu.

No. 356.

## Einen farcirten Hecht.

Man nimmt einen ziemlich großen Hecht, schuppet ihn, schneidet aber ja nicht in die Haut; beym Ausnehmen schneidet ihn bis an die unterste Floßfeder auf, denn schneidet am Bauch inwendig an beyden Seiten in das Fleisch bis an die Haut ein wenig ein, schiebet mit dem

Daumen zwischen Fleisch und Haut, und ziehet auf die Art den ganzen Hecht ab; an den Floßfedern müssen aber auch die inwendigen Gräten nebst dem Fleisch sitzen bleiben, wie auch das, so am Rücken wie ein Pfeifenstiel rund an der Haut sitzet; wenn die Haut und das Fleisch los ist, denn schneidet das Fleisch mit der Rückgräte einen Finger breit unter dem Kopf ab, und vom Schwanz so weit, wie man die Haut herunterkriegen kann, schneidet es auch ab, denn machet das Fleisch von den Gräten, hacket es klein, nehmet Butter, rühret sie in einem Reibenapf, schlaget Eyer dazu, gehackte Petersilie, Zwiebeln, das gehackte Fleisch vom Hecht, nebst gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, Salz und geriebene Semmel, rühret alles durcheinander, füllet es in die Haut, rechnet darauf, daß die Semmel quillt, nähet den Bauch zu, gebet ihm den Schwanz ins Maul und bindet es zusammen, denn leget ihn auf ein Blech, welches Handgriffe hat, sonst aber ganz glatt ist und in der Casserole passet, kochet ihn langsam mit Wasser und Salz, Zwiebeln und ein paar Lorbeerblätter gahr, denn hebet das Blech heraus, und laßt ihn sachte in eine Schüssel glütschen. Dieses Blech ist auch sehr gut, Krumhechte und Zander zu kochen; hat man kein Blech, bindet man ihn in eine Serviette. Man nimmt dazu eine Sauce von Petersilienwurzeln, grüner Petersilie, Butter, Muscatenblumen, Pfeffer, gehackten

hackten Zwiebeln und Semmel, oder von Milch, ein wenig Zucker, gestoßenen Mandeln, Muscatenblumen, gekochte Morcheln, ausgepellte Krebse, länglich geschnittene Peterſilienwürzeln, Butter und geriebene Semmel. Man kann diesen Hecht auch in der Tortenpfanne backen, denn beschmieret man die Tortenpfanne fett mit kalter Butter und begießt den Hecht fleißig mit geschmolzener Butter; machet dazu eine Sauce von Butter, braun geröstetem Mehl, Bouillon oder Wein, Capern, Oliven, Citrone, Sardellen, und von denen zum haut gout gehörigen Sachen, und richtet sie unter den Hechten an. Auch kann man diesen gebackenen Hecht in eine braune Bouillonsuppe nehmen.

No. 357.

## Hecht mit Sahne und Merrettig.

Leget Merrettig ins Wasser, reibet ihn, kochet selbigen mit süßer Sahne, Butter, gestoßenen Pfeffer. Wenn der Hecht aus dem Salze gekocht und trocken angerichtet ist, gießet die Sauce darüber.

No. 358.

## Farcirten Hecht mit Austern.

Verfahret mit dem Hecht, wie mit dem vorigen, machet die Farce von dem Hechtfleisch, Leber, etlichen Austern, Zwiebeln, Peterſilie,

terfilie, gestoßenen Pfeffer und Muscatenblumen, Salz, frische Butter, Eyer, etwas geriebene Semmel, dieses alles klein gehackt und durcheinander gerührt, füllet es in die Haut, verfahret damit ferner, wie man den vorigen in der Tortenpfanne bäckt, machet dazu eine Sauce von Austern, Citronenscheiben, geriebene Semmel, geriebene Muscatennuß, Wein oder Rindfleischbrühe. Wenn man sie nicht mit Austern füllen will, nimmt man Champignons, Artischockenstiele und dergleichen.

No. 359.

## Hecht wie Stockfisch zuzurichten.

Man nehme einen aus Salz gekochten Hecht, blättere ihn, und lege davon in eine Schüssel, streuet Muscatenblüthen, Pfeffer und Ingwer darauf, thut Butter daran, mache abermals eine Lage von diesem geblätterten Hecht, streuet wie zuvor abermals von dem Gewürz darauf, sammt einen Stück Butter und so immer fort. Zuletzt drückt man Citronensaft hinein, setzt es auf Kohlenfeuer und läßt es zusammen kochen, so ists gut.

No. 360.

## Einen pohlnischen Hecht.

Nehmet einen großen Hecht, schuppet ihn, und wenn er gerissen, schneidet ihn in Stücken, und kochet ihn aus dem Salz. Wenn er

bald

bald gahr ist, schrecket ihn mit kaltem Wasser, und laßt ihn noch ein Weilchen kochen, hernach das Salzwasser abgegossen. Zur Brühe nehmet viel Zwiebeln, schneidet sie in Scheiben, kochet sie in Wasser recht weich, drückt das Wasser rein ab, und reibet sie in einer Reibesatte ganz klein, mit einer hölzernen Keule, schneidet eine Citrone in Scheiben, kochet sie eine halbe Stunde mit Wein und Zucker, schälet Borstorfer Aepfel, reibet sie auf einem Reibeisen, thut sie zu den Zwiebeln, reibet sie damit durch, thut alles zusammen in einen Tiegel, gießet noch Wein dazu, große und kleine Rosinen, länglich geschnittene Mandeln, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, und geriebene Semmel. Wenn dieses zusammen kocht, so thut ein gut Theil Butter dazu, und laßt es wohl kochen. Wenn bald soll angerichtet werden, so wird der Hecht auch darein gelegt, und läßt man ihn mit der Brühe ein Weilchen kochen; er muß warm, aber ohne Salzwasser in die Brühe gelegt werden.

No. 361.

## Pohlnischen Hecht mit Provenceröl.

Nehmet einen guten Schüsselhecht, schuppet und schneidet ihn in runde Stücken, den Kopf lasset ganz, kochet den Hecht aus dem Salz, vorhero schneidet Zwiebeln und Aepfel, kochet sie in so viel Wasser, als zur Brühe nöthig

ist, weich, gießet die Salzbrühe von dem Hecht, rühret dieses durch einen Durchschlag zu dem Hecht, nebst geriebene Muscatennuß, ein gut Theil gestoßenen Pfeffer, Gewürznägelein, Ingwer, ein Viertelpfund Provencer- oder recht frisches weißes Baumöhl, klein geschnittene Mandeln, große und kleine Rosinen, Capern, Oliven, und laßt sie hiemit gut durchkochen; beym Anrichten setzet den Kopf in die Mitte der Schüssel, und gebet ihm die Leber in das Maul.

No. 362.

## Einen gespickten Hecht.

Dieses muß ein starker Hecht seyn; wenn er geschuppet ist, wird ihm die Haut abgelöset; wenn er ausgenommen ist, bereibet ihn gut mit Salz, spicket ihn sauber mit Speck, wie einen Braten, gebet ihm den Schwanz ins Maul, und bindet es feste; denn leget ihn in einen tiefen Tiegel, bratet ihn in Butter gahr und braun, oder im Backofen; denn muß man ihn aber fleißig mit Butter begießen. Saucen kann man dazu machen von Austern oder von Sardellen, oder von ausgepellten Krebsen, und von gekochten Spitz- oder andern Morcheln.

No. 363.

## Hecht zu backen.

Die Hechte müssen zuerst sauber geschuppt und aufgemacht werden, sind sie groß, so theilet man sie in Stücken von einander, sind sie aber klein, so läßt man sie ganz, salzet sie und läßt sie einige Zeit liegen, hernach trocknet man das Salz und den Schleim ab, wälzet sie in Mehl und bäckt sie in Schmalz oder in Baumöhl.

No. 364.

## Einen geschüttelten Hecht.

Schuppet den Hecht; wenn er ausgenommen, schneidet ihn in runde Stücken, er wird nicht gerissen, bestreuet jedes Stück mit Salz, denn leget den Fisch in eine Casserole mit einem guten Theil ausgewaschener Butter, etlichen Zwiebeln, besteckt eine jede mit ein paar Gewürznägelein, thut dazu ganzen Pfeffer und Muscatenblumen, Lorbeerblätter und Citronenscheiben, Wein und ein wenig Wasser, deckt ihn zu, und schüttelt ihn beständig, bis er völlig gahr ist, denn streuet etwas geriebene Semmel daran. Indem man ihn anrichtet, muß er auf ein wenig Kohlen geschüttelt werden, daß die Brühe nicht klar wird.

No. 365.

## Geschmorten Hecht.

Wenn der Hecht geschuppet, reißet man selbigen und schneidet ihn in mittelmäßige Stücken, und besprenget sie mit Salz; denn nehmet Sardellen, wässert sie gut, löset sie von den Gräten und hacket sie ganz klein, wässert Butter aus, denn nehmet einen tiefen Tiegel, leget auf den Boden etwas Butter und etwas Sardellen, klein geschnittene Schalotten, gestoßene Muscatenblumen, weißen Pfeffer, und ein wenig Salz, leget denn eine Lage von dem Fisch darauf, denn wieder Butter, Sardellen, Schalotten und Gewürz, nebst ein wenig Salz, und so immer eins ums andere, bis der Fisch alle ist, gießet weißen Wein und Wasser, jedes gleich viel dazu, es muß nur mit dem Fisch gleich hoch stehen, deckt es wohl zu und laßt es drey Viertelstunden auf Kohlenfeuer schmoren; denn streuet ein wenig geriebene Semmel daran; wenn der Fisch mit Butter und Gewürz gut getroffen ist, so ist es ein delicates Essen.

No. 366.

## Marinirten Hecht.

Man nimmt etliche halbpfündige Hechte, schuppet sie, schneidet auf den Seiten, wenn sie ausgenommen, Kerben hinein, thut in

solche

solche Butter, Gewürz und Citronenschaalen, brät sie auf dem Rost langsam ab, unter dem Braten gießt man tropfenweise auf der oben liegenden Seite, Weinessig. Ist genung darinn, so läßt man sie kalt werden, legt sie in einen reinen irdenen Topf. Hat man die erste Lage hineingelegt, mit Weinessig und untergemischten Provenceröhl besprengt, auch Capern darauf gelegt, so wird mit der andern Lage von dem übrigen auf gleiche Weise verfahren. Wenn man alsdenn ein Bret darauf legt, es mit einen Stein beschweret, und 8 Tage an einem kühlen Ort oder im Keller hat stehen lassen, so kann man es gebrauchen.

No. 367.

## Pflückhecht auf Englische Art.

Wenn der Hecht geschnitten aus dem Salz gekocht und gepflückt ist, leget ihn in eine tiefe zinnerne Schüssel, gießet Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, drücket Citronensaft dazu, thut ein Stück Butter, oder recht frischen weißen Baumöhl dazu, nebst gestoßenen Pfeffer und Muscatenblumen, und laßt es auf der Kohlenpfanne kochen. Wenn man will, kann man auch zuletzt ein wenig geriebene Semmel daran thun.

No. 368.

## Pflückhecht mit Krebsen.

Der Hecht wird auch aus dem Salz gekocht, und so zurechte gemacht, wie zum Pflückhecht gebräuchlich; leget ihn in eine Casserole, thut dazu abgekochte und ausgepellte Krebsschwänze, gekochte Morcheln, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, Krebsbutter und Bouillon; zuletzt thut man ein wenig geriebene Semmel dazu.

No. 369.

## Pflückhecht mit Spitzmorcheln.

Man nimmt einen großen Hecht, schneidet ihn in Stücken, den Kopf lasset ganz, kochet ihn aus Wasser und Salz gahr, ziehet mit den Schuppen auch die Haut ab, und pflückt ihn, wie gebräuchlich, so wie er blättert, von einander; suchet so viel möglich, die Gräten heraus, daß die Stücken aber auch nicht zu klein werden, leget ihn in eine Casserole, thut dazu ein gut Theil gekochte und recht rein gewaschene Spitzmorcheln, gekochte Kastanien, Champignons, Citronenscheiben, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen und Wein, laßt es auf gelindem Kohlenfeuer durchkochen; zuletzt thut ein gut Theil frische Butter dazu, laßt es damit durchkochen, aber nicht lange, damit die Butter

nicht

nicht klar wird, streuet ein wenig geriebene Semmel dazu, denn setzet den Kopf in die Mitte der Schüssel, hänget die Leber in das Maul und das andere umher. In Ermangelung der eingemachten Champignons, kann man getrocknete und gestoßene dazu nehmen.

No. 370.

## Pflückhecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht gekocht und gepflückt, legt man ihn in eine tiefe zinnerne Schüssel, thut dazu gewässerte und gehackte Sardellen, etwas frische Butter, Wein, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, Citronenscheiben, und läßt es zusammen kochen; zuletzt noch etwas Butter dazu gethan und ein wenig geriebene Semmel.

No. 371.

## Gebackene Hechte oder Barsse.

Nehmet kleine Hechte, oder Mittelbarsse, schuppet, nehmet sie aus, und kerbet sie, besprenget sie mit Salz, lasset sie eine Weile darinn liegen, hernach abgetrocknet; kehret sie erst in geschlagenen Eyern um, und denn in Mehl, und alsdenn in heißer abgeschmolzener Butter gebacken; gebet Citronen zum überdrücken dazu.

No. 372.

## Kleine gefüllte Hechte mit einem Ragout.

Die Hechte muß man schuppen, beym Rücken aufreißen, den Rückgrad herausnehmen, daß er beym Bauch zusammenbleibt, dann rein abgewischt und etwas Farce von Fischen gemacht, solches in die Hechte gefüllt, beym Rücken wieder zugemacht, in Butter umgekehrt, mit geriebenem Brod bestreuet, eine Torrenpfanne mit Butter beschmieret, die Hechte hineingelegt, oben und unten mit Feuer gahr gebacken, denn hackt und stößt man allen Abfall von den Fischen mit ein wenig Schinken ganz klein, macht ein wenig hochbraun Mehl, thut das kleingemachte von den Fischen dazu mit Kräutern und Zwiebeln, solches wohl durchgeschmort, dann etwas Suppe oder Wasser darauf, damit durchgekocht und durchgestrichen, was man von feinen Sachen haben kann, als Morcheln, Trüffeln, Champignons ꝛc. solches thut man darein, laßt es ein wenig zusammen durchkochen, gesalzen und mit Citronensaft über die Fische gegeben.

No. 373.

## Gebratene Hechte gepflückt.

Die Hechte werden wie gewöhnlich, gebraten, pflückt sie alsdenn in Stücken, nehmet die Gräten heraus, leget sie in eine tiefe zinnerne Schüssel, thut dazu Capern, Citronenscheiben, geriebene Semmel, Butter, gestoßene Muscatenblumen und Pfeffer, gießet Wein darauf, setzet es auf die Kohlenpfanne und laßt es kochen.

No. 374.

## Einen gefüllten Brathecht.

Man nimmt einen Mittelhecht und einen kleinern, den gröstern schuppet und nehmet ihn aus, bestreuet ihn mit Salz, den kleinen nehmet aus und kochet ihn aus dem Salz gahr, wie auch die Lebern, ziehet ihm denn die Haut ab, machet alles Fleisch von den Gräten ab, hacket es mit den Lebern, rühret kalte Butter, Eyer, geschärbete Petersilie, gestoßene Muscatenblumen und Pfeffer, nebst dem gehackten Fisch und geriebene Semmel durcheinander. Aus den großen schneidet behende den Rückgrad heraus, waschet ihn inwendig rein aus, füllet ihn mit der Farce, nähet ihn zu und bratet ihn, wie ordinaire Bratfische, aber langsam, daß er gahr wird.

No. 375.

## Einen Hecht am Spies zu braten.

Wenn der Hecht geschuppet, ausgenommen und gekerbet ist, leget die Leber wieder in den Hecht, nähet ihn zu, und bestreuet ihn mit Salz; denn macht man Sardellen von den Gräten, schneidet sie wie Speck zum spicken, auch eben so Citronenschaale, spicket den Hecht in die Kerben damit, machet den Spies recht heiß, beschmieret ihn mit einer Speckschwarte, stecket den Hecht daran, bindet Kopf und Schwanz recht feste an den Spies, schneidet zwey dünne schmale Hölzer, die länger sind, als der Hecht, schneidet an den Enden Kerbe drein, leget sie gegen den Fisch und bindet sie an den Spies in die Kerben feste, auch so weit der Kopf und Schwanz gehet, jedoch muß der Bindfaden nicht in das Fleisch schneiden, begießet ihn fleißig mit heißer Butter, und bratet ihn gahr. Denn nehmet gewässerte Sardellen, machet sie von den Gräten und hacket sie, setzet sie mit etwas Butter in einem Tiegel auf Kohlen, rühret sie klein, und denn durch einen Durchschlag in einen grössern Tiegel, gießet die Bratenbrühe dazu, nebst Pfeffer, Citronenscheiben und etwas kochend Wasser, laßt dieses zusammen etwas einkochen, richtet den Hecht mit Vorsicht, daß er nicht zerbricht, auf eine Bratenschüssel an, und gießet die Sauce unter den Hecht, ehe derselbe angerichtet

richtet wird, reißet mit einem Citronenreißer von einer Citrone die Schaale in der Länge, denn schneidet sie in Scheiben und garnirt ihn mit diesen gerissenen Citronenscheiben, auch mit der ausgerissenen Citronenschaale.

No. 376.

## Einen Hecht zu gleicher Zeit zu kochen, zu braten und zu backen.

Nehmet einen großen Hecht, theilet ihn in 3 Theile, doch so, daß er ganz bleibt, das Kopftheil und Schwanztheil wird geschuppet und gekerbet, das Mitteltheil behält die Schuppen, bestreuet den Hecht mit Salz, begießet die Schuppen mit Weinessig, daß sie blau werden, bindet ein in Wein naßgemachtes Tuch mit feinen Bindfaden darum, stecket ihn an den Spies, das Vorder- oder Kopftheil begießet mit heißer Butter, bestreuet es jedesmal nach dem Begießen mit Mehl, laßt aber kein Mehl in die Butter fallen; das Mitteltheil begießet mit halb Wein und Wasser, das Schwanzende begießet immer mit heißer Butter, übrigens verfahret, wie beym vorigen.

No. 377.

# Trockene Hechte, Muränen oder Schnepel mit weißen Rüben zu kochen.

Die trocknen Fische werden in Stücken geschnitten, denn in einen etwas großen Topf gelegt, lauwarm fließend Wasser darauf gegossen, und 24 Stunden weichen lassen, waschet sie aus diesem Wasser heraus, denn werden sie wieder in den Topf gelegt, fließend Wasser darauf gegossen und ohngefähr drey Stunden gegen das Feuer zugedeckt weichen lassen; zuletzt laßt sie ein wenig kochen. Nehmet gute weiße Rüben, schneidet sie fein und länglich, kochet sie mit einer fein gehackten Zwiebel, ein gut Theil Butter, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer und Bouillon oder Wasser weich; zuletzt laßt etwas Butter in einem Tiegel schmelzen, rühret darein etliche gewässerte und gehackte Sardellen, wenn sie klein gerühret sind, thut dazu so viel Weitzenmehl, daß die Brühe davon sämig wird, rühret die Rübenbrühe, wenn die Butter, Sardellen und Mehl nicht mehr sehr heiß ist, dazu, gießet es wieder zu den Rüben, und laßt es zusammen gut durchkochen. Denn nehmet die Stücken Fisch heraus, ziehet die Schuppen mit der Haut ab, beputzet sie auch inwendig, den Kopf lasset zurück, richtet sie trocken an und die

Rüben

Rüben darüber. Auf gleiche Art kann man auch frischen Hecht, wenn er aus dem Salz gekocht ist, mit Rüben zurichten.

No. 378.

## Ein Gerichte von Heringen.

Nehmet Heringe, waschet, putzet sie ab und leget sie in süße Milch, laßt sie drey Tage liegen, gebet ihnen aber alle Tage frische Milch, darnach waschet sie mit Wasser ab, und schneidet ihnen den Rücken auf, nehmet das Eingeweide heraus, und stecket anstatt dessen gehackte Citronenschaalen und Butter hinein, beschmieret eine zinnerne Schüssel fett mit kalter Butter, leget die Heringe dazu, nebst noch Butter, gestoßene Muscatenblumen, ein wenig geriebene Semmel, dieses laßt auf einer Kohlenpfanne aufkochen.

No. 379.

## Heringe zu mariniren.

Den Heringen wird der Rogen und Milch ausgezogen, waschet und putzet sie, denn einen Tag und Nacht in frischem Wasser gewässert und oft frisches gegeben, alsdenn süße Milch aufgegossen und einen Tag darinn liegen lassen; denn die Milch mit Wasser wieder rein abgewaschen, stechet ihnen ein Hölzchen durch die Au-

gen, und hänget sie eine Nacht auf, daß sie trocknen, denn auf dem Rost gelbbraun geröstet; streuet auf dem Boden von einem Neunaugenfäßchen Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Gewürznägelein, fein und länglich geschnittene Citronenschaale und Capern, packet die Heringe auf den Bauch so dichte wie man kann, ein, denn wieder eine Lage von obgedachten Ingredienzien, denn wieder Heringe, und so bis sie alle sind, oben darauf wieder gedachte Species, denn halb Wein und halb Weinessig abgekocht, und wenn es kalt, aufgegossen, leget einen Boden darauf und beschweret sie ein wenig.

No. 380.

## Karauschen mit Dill.

Die Karauschen werden geschuppet, ausgenommen und fein eingekerbet, und die großen in zwey oder drey Stücken geschnitten; kochet sie aus dem Salz. Machet eine Sauce dazu von süßer Sahne oder guter Milch, von den Stengeln gepflückten und fein gehackten jungen Dill, Butter und gestoßene Muscatenblumen, laßt es in einem Tiegel kochen, thut etwas geriebene Semmel dazu, und laßt es sämig kochen, richtet die Karauschen trocken an, und die Sauce darüber. Man kann sie auch statt dieser Sauce mit brauner Butter übergießen und mit von den Stengeln gepflückter gewaschener

und

und gehackter Kreutzraute überstreuen. Man kann sie auch backen, wie bey den gebackenen Hechten oder Barssen gesagt ist.

No. 381.

## Karauschen mit Speckbrühe.

Die Karauschen werden geschuppt, das Eingeweide herausgenommen und auf beyden Seiten des Rückens zwey lange Schnitte gemacht, dann werden sie aus dem Salze abgekocht, indeß läßt man Mehl in Butter hochgelb werden, rührt es mit Brühe und Essig ab und läßt es durchkochen, hernach schneidet man ein halb Pfund Speck würflich, röstet ihn in einer Pfanne braun, thut ihn an die Brühe, würzt es mit Ingwer, Pfeffer und Lorbeerblätter und legt die Karauschen hinein. Inzwischen schneidet man Speck und Semmel würflich, bratet sie goldgelb und bestreuet die Karauschen damit, wenn sie angerichtet sind.

No. 382.

## Karpfen mit Austern.

Dieser Karpfen wird geschuppet, und wenn er in Stücken geschnitten ist, in Wasser und Salz meist gahr gekocht, aber nicht sehr salzig; denn wird alles Wasser ab- und Wein daran gegossen, ein gut Theil ausgewaschene

Butter, gestoßenen Pfeffer und Muscatenblumen, und laßt ihn damit kochen, denn geriebene Semmel, und zuletzt die Austern und laßt ihn damit noch ein wenig durchkochen.

No. 383.

## Einen Karpfen mit Oliven.

Der Karpfen wird geschuppt und stark aus dem Salz gekocht, denn das Salzwasser abgegossen, wieder reines zugegossen, nebst Capern, Oliven, Citronenschaale und Scheiben, Lorbeerblätter, Butter, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, ausgewässerte und gehackte Sardellen, ein wenig Baum- oder Provenceröhl, Weinessig, und geriebene Semmel. Wenn die Brühe zu sauer ist, kann man ein wenig Zucker dazu thun; laßt es sämig einkochen.

No. 384.

## Karpfen mit seinem Blute.

Fanget das Blut auf in ein wenig Wein, schuppet ihn, schneidet ihn in Stücken, leget ihn in eine verzinnte Casserole oder Tiegel, gießet Wein darauf, und ein wenig Wasser, Lorbeerblätter, und das Blut, Capern, geriebene Muscatennuß, gestoßenen weißen Pfeffer und Gewürznägelein, Salz und Butter; deckt ihn dichte zu, und laßt ihn auf Kohlen eine gute

Stunde

Stunde kochen. Ein Weilchen vor dem Anrichten streuet geriebene Semmel daran.

No. 385.

## Karpfen mit weißen Wein.

Wenn der Karpfen aus dem Salz gahr gekocht ist, so gießet die Brühe ab, und weißen Wein darauf, nebst Butter, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen und ein halb Pfund wohl gewässerte, von den Gräten gemachte und gehackte Sardellen, wie auch Citronenschaale. Wenn die Brühe bald genung eingekocht ist, so thut ein wenig geriebene Semmel daran und laßt sie damit noch vollends einkochen.

No. 386.

## Karpfen mit Kirschmus.

Schuppet die Karpfen, kochet sie aus Wasser und Salz, richtet sie trocken an, und gießet folgende Sauce darüber: Nehmet Kirschmus, Wein, Zucker, gestoßenen Zimmt, Gewürznägelein, Butter, geriebenes feines Roggenbrodt, und laßt es zusammen kochen.

No. 387.

## Farcirter oder gefüllter Karpfen.

Man nimmt einen oder mehrere Karpfen, schuppt und wäscht sie sauber ab, löset die Haut längst dem Rücken vom Kopf bis an

den Schwanz an beyden Seiten, machet die Haut rings herum behende ab, doch so, daß sie ganz bleibt, schneidet das Mittelstück heraus, daß Kopf und Schwanz an der Haut sitzen bleibt, schneidet das Fleisch von den Gräten, so viel man herunterbringen kann, ab: und weil man nicht genung daran haben wird, nimmt man noch etwas von andern Fischwerk dazu, macht eine gute Farce davon, füllt die Karpfen damit, läßt ein Stück Butter in einer Tortenpfanne gelbbraun werden, legt die Karpfen hinein, backt sie unten und oben mit Feuer, und bestreicht sie öfters mit Butter.

No. 388.

## Einen preußischen Salzkarpfen.

Er wird aus dem Salze gekocht, aber nicht Wasser, sondern Weisbier darauf gegossen. Wenn er im Kochen ist, so thut ein oder zwey klein geschnittene Petersilienwurzeln daran, imgleichen ganzen Pfeffer, ganzen ausgepellten Cardomomen, viel ganze Muscatenblumen, und laßt ihn damit gahr kochen.

No. 389.

## Einen schwarzen Karpfen zu kochen.

Der Karpfen wird in Stücken geschnitten, und jedes Stück mit Salz bestreuet und in eine Casserole gelegt, mit einem guten Theil ganzen

ganzen Zwiebeln, Butter, gestoßenen Gewürznägelein, Pfeffer, rothen Wein und etwas Wasser; wenn es kocht, so thut man daran Citronenschaale, ein wenig bittre Pomeranzenschaale, Muscatennuß, Lorbeerblätter, etliche wohl gewässerte und gehackte Sardellen; wenn der Karpfen meist gahr ist, wird Pfefferkuchen daran gerieben, daß die Brühe sämig wird.

No. 390.

## Karpfen mit Gallert.

Den Karpfen waschet, reißet ihn und schneidet ihn in Stücken, überwischet jedes Stück mit Weinessig, daß die Schuppen blau werden, denn ein paar Stunden gut mit Salz eingesprenget, liegen lassen. Lasset ein halb Pfund guten geraspelten Hirschhorn 2 Stunden vorhero mit Wasser kochen, rücket es etwas vom Feuer, daß es sich setzet. Denn wischet die Stücken Fisch ab, leget sie in eine verzinnte Casserole, leget dazu ein paar Lorbeerblätter, ganze Gewürznägelein, ganze Muscatenblumen, aus den Schaalen gemachte Cardomomen, Citronenscheiben, woraus die Kerne gemacht worden, gießet das Hirschhornwasser dazu, nebst Wein und etwas Weinessig, daß die Fische gut bedeckt sind, und laßt sie darinn gahr kochen. Denn nehmet eine Forme oder etwas tiefe Schüssel, leget die Stücken darinn ordentlich, und mit der

Schup-

Schuppenseite unten. Denn leget die Citronenscheiben dabey, und gießet die Brühe durch ein Sieb oder Serviette dazu, laßt es kalt und steif werden, richtet es eben so an, wie beym klaren Geelé gesagt worden, und garnirt es mit Citronenscheiben. Forellen macht man eben so.

No. 391.

## Karpfen am Spieß gebraten.

Man nimmt den gröſten und fetteſten milchenen Karpfen den man haben kann, schuppt ihn, nimmt ihn aus, und macht davon folgende Farce von Karpfenmilch, Fleisch von Aal, Sardellen, Champignons, geriebenem Brodt, große Zwiebeln, Sauerampf, Peterſilie und Thymian, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken, thut ein wenig frische Butter dazu, und füllt mit dieſer Farce den Karpfen; nähet die Oefnung zu, spickt ihn mit Nelken und Lorberblätter, und bewickelt ihn mit Papier, das vorher ſtark mit Butter beſtrichen worden, ſteckt ihn an den Spieß und begießt ihn während dem Braten mit heißer Milch oder Wein, wenn er gahr iſt, richtet man ihn mit einem Ragout von Champignons, Karpfenmilch, Spargelſpitzen, Trüffeln und Morcheln an.

No. 392.

## Gebratenen Karpfen gefüllet mit Austern.

Wenn der Karpfen sauber geschuppet ist, so spickt ihn mit fein geschnittenem Speck, den Bauch füllet mit Austern, frischer Butter, Citronenscheiben, Salz, gestoßene Muscatenblumen und Pfeffer, nähet ihn zu, steckt ihn an den Spieß, wie den gebratenen Hecht, begießet ihn mit Butter, und bratet ihn saftig. Beym Anrichten gießet eine Sauce darunter von Austern oder Sardellen.

No. 393.

## Klippfisch zu kochen.

Den Klippfisch schneidet man in Stücken, wässert ihn 24 Stunden in fließendem Wasser, giebt ihm in der Zeit etlichemal frisches Wasser; zwey Stunden vor der Mahlzeit setzet ihn mit kaltem fließendem Wasser bey und laßt ihn weichen, und so, daß man siehet, daß sich das Wasser nur ein wenig bewegt, als wenn es kochen wollte, alsdenn richtet ihn an, gießet braune Butter darüber, und streuet fein gehackte Peterfilie, hart gekochte und gehackte Eyer darüber.

No. 394.

## Marterkrebse.

Die Krebse werden lebendig ausgepellt, man muß aber damit sehr behutsam umgehen, daß sie nicht entzwey brechen; denn leget sie in eine zinnerne Schüssel mit der Brühe so sie beym Ausmachen von sich geben, imgleichen Salz, schüttelt sie damit herum, thut dazu gestoßenen weißen Pfeffer, Muscatenblumen, Butter und Citronensaft, decket sie mit einer Schüssel zu, und laßt sie auf einer Kohlenpfanne langsam kochen; man kann auch anstatt Citronensaft ein wenig Wein nehmen, es muß aber nur so viel Brühe darauf seyn, als eben nöthig ist, sie gahr zu kochen, denn wenn zu viel ist, kochen sie mußig, ehe die Brühe sämig einsiedet.

No. 395.

## Langfisch zu wässern u. zuzurichten.

Man muß denselben in ordinaire Kochstücken schneiden, wässert ihn 24 Stunden in fließend Wasser, hernach eine Nacht in Lauge, waschet ihn denn mit fließendem Wasser wohl aus, gießet oft fließendes Wasser drauf, daß die Lauge auszieht. Wenn man ihn essen will, setzet man ihn eine Stunde vor dem Essen in eine Casserole mit fließendem Wasser auf, und läßt ihn auf dem Feuer nur weichen; wenn er

anfängt

anfängt zu schaumen, ist er gut; richtet ihn an, gießet braune Butter darüber, und bestreuet selbigen mit fein gehackter Petersilie und geriebener Muscatennuß.

No. 396.

## Laberdan zu kochen.

Wenn dieser wohl gewässert ist, so muß man ihn mit kalten Wasser zum Feuer setzen und gemach sieden, hernach zudecken und in der Brühe eine Weile stehen lassen. Hiernächst nimmt man ein gut Stück frische Butter, eine klein geschnittene Zwiebel mit Petersilie, etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Muscatennuß, auch 4 Eßlöffel voll süße Milch, legt den gesottenen Laberdan dazu, und läßt ihn auf der Kohlpfanne sieden, die Brühe aber muß zu Zeiten umgerührt werden. Ehe man anrichtet, kann man noch etwas Limonensaft hinzu thun.

No. 397.

## Lachs zu kochen.

Der Lachs wird gerissen und in Stücken zerschnitten, in jedes derselben steckt man ein hölzernes Spieschen, daß es im kochen nicht zerfalle, so wird er nochmals rein abgewaschen. Hernach setzt man in einen Kessel Wein und Wasser zu gleichen Theilen, mit etwas Weinessig vermischt,

vermischt, ganzes Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben, Rosmarien, und so weiter auf, und wenn es kocht, legt man den Lachs hinein und läßt ihn ziemlich einkochen, aber nicht zu geschwind, zuletzt wirft man noch ein Stück Butter in der Größe einer Wälschennuß hinein; Ist er gahr, so giebt man ihn trocken auf, ziert ihn mit klein gehackter Petersilie aus, und gießt Essig oder Citrone dazu.

No. 398.

## Frischen Lachs zu braten.

Man schneidet zwey oder drey Finger breite Stücken, besprengt ihn mit Salz, legt ihn in eine Pfanne, oder auf den Rost und bratet ihn, denn wird er fleißig mit schäumigter Butter begossen, bis er anfängt braun zu werden. Man legt ihn hiernächst in eine Schüssel, gießt die übrige Butter darüber, drückt Citronensaft darauf, und bestreuet ihn mit geriebener Semmel und gestoßenen Pfeffer.

No. 399.

## Lachsscheiben mit Champignons auf dem Rost zu braten.

Der Lachs wird in Scheiben geschnitten, ordinair auf dem Rost gebraten, alsdenn in eine Schüssel gelegt, und ein Ragout von Champignons darüber geschüttet.

Auch

Auch kann man ein Ragout von Trüffeln und Morcheln darüber anrichten.

No. 400.

## Lachs zu räuchern.

Man reißt dem Lachs den Rücken auf, spaltet den Kopf, salzet ihn mit Salz, das mit Salpeter vermengt ist, und läßt ihn ein paar Tage so liegen. Hernach nimmt man breite Späne, die auf beyden Seiten spitzig sind, spannt damit den Lachs aus, hängt ihn so in den Rauch, und hat er ein paar Tage gehangen, bindet man ihn mit Papier zu, und läßt ihn ferner sachte räuchern. Hiernächst hängt man ihn an einem luftigen Ort auf.

No. 401.

## Geräucherten Lachs in Papier zu braten.

Man schneidet von geräucherten Lachs Stückchen, ein paar Messerrücken dick, etwa eine Viertelelle lang, legt sie in Bier, und wenn sie darinn eine oder zwey Stunden gelegen haben, so nimmt man sie wieder heraus, daß sie trocken werden, hernach nimmt man zu jeden Stück Lachs ein Kästchen von Papier, bestreicht es mit Butter und legt den geschnittenen Lachs hinein, bestreuet ihn mit weißen Ingwer, weis-

ser geriebener Semmel, setzt sie auf dem Rost, worunter nicht viel Feuer seyn muß, wendet ihn einmal im Papier um, und wenn er auf beyden Seiten fertig ist, kann man ihn auf dem Papier anrichten, und warm auf den Tisch tragen lassen.

No. 402.

## Lachsscheiben marinirt u. gebacken.

Man schneidet den Lachs in Scheiben, und diese wieder in Stückchen, legt sie in eine Casserole, würzt sie mit Pfeffer, Salz und Lorbeerblätter, einer in Scheiben geschnittenen grossen Zwiebel, Petersilie, ein halb Dutzend Gewürznelken, drückt den Saft von ein paar Citronen darauf (oder statt dessen Weinessig) rührt es zusammen um, und läßt die Lachsstücken einige Stunden darinn mariniren. Nachmals nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, wälzt sie in Mehl und backt sie in Butter. Wenn sie braun genung sind, richtet man sie in einer zierlich gelegten Serviette an, und ziert sie mit Petersilie aus.

No. 403.

## Lachs mit weißen Rüben.

Die Rüben werden scheibigt geschnitten, und wie ordinair gekocht, der Lachs auch in nicht zu großen Stücken geschnitten und abgekocht,

kocht, auf eine Serviette gezogen, damit das Wasser abläuft, alsdenn in einer Cassérole rangirt, von den gekochten Rüben darauf gethan und etwas durchgekocht, damit der Lachs den Rübengeschmack annimmt, nachdem wird angerichtet, zur Garnitur kann man Roulettes machen oder etwas Lachs ausbacken.

No. 404.

## Muränen mit einer Brühe.

Es werden viel Zwiebeln klein geschnitten und in einem Töpfchen mit Wasser weich gekocht; die Muränen kochet, wenn sie vorhero geschuppet, aus Wasser und Salz gahr, gießet das Wasser ab, rühret die Zwiebeln durch einen Durchschlag dazu, nebst Butter, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, etwas kochend Wasser und geriebene Semmel, laßt es zusammen aufkochen. Will man sie blos aus dem Salz kochen, denn werden sie nicht geschuppet, und man setzet sie mit Salz, kalt Wasser, ein paar Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, ganze Muscatenblumen, Gewürznägelein und Pfeffer, auf das Feuer und kocht sie gahr. Gebet dazu Merrettigstunke, Sallat, oder frische Butter. Auf gleiche Art wird auch Bley aus dem Salz gekocht; auch frischer Lachs; selbigen wässert man vorher ein paar Stunden, und richtet selbigen, wenn er gekocht ist, in einer gebrochenen Serviette auf der Schüssel an.

No. 405.

## Frische Muscheln zu kochen.

Waschet die Muscheln recht rein, setzet Wasser auf und lasset es kochen, salzet es, leget die Muscheln darein, nebst einer geschälten Zwiebel, decket sie zu, lasset sie geschwinde aufkochen, wenn sie alle geöfnet und die Muscheln steif sind, denn sind sie gut; ist die eingelegte Zwiebel schwarz geworden, denn muß man die Muscheln nicht essen, weil alsdenn giftige darunter sind, ist die Zwiebel aber gut geblieben, so werden sie mit den Schaalen auf einer gebrochenen Serviette angerichtet, und gebet dazu eine Sauce von Butter, Weinessig, Wasser, Zucker, gestoßenen Pfeffer, rühret sie mit Gelben von Eyern ab; man isset sie auch mit Provenceröhl, Weinessig und Pfeffer.

No. 406.

## Muscheln zuzurichten.

Kochet die Muscheln auf die vorhergehende Art, nehmet sie aus den Schaalen, setzet in einer Casserole Wasser, Butter, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, und so viel geriebene Semmel, daß es eben wird, auf das Feuer; wenn dieses etwas zusammen gekocht hat, so leget die Muscheln darein und laßt sie nur ein wenig kochen; kurz vor dem Anrichten gießt ein wenig Wein dazu.

No. 407.

## Muscheln an einem Spieß gebraten.

Hiezu muß man die gröſten und beſten Muscheln aussuchen, und dieſe vorher ordinair abkochen, denn aus den Schaalen nehmen, und auf kleine hölzerne Spießchen und zwiſchen jede Muſchel ein klein dünnes Scheibchen Speck ſtecken, es in geſchmolzener Butter umkehren, und mit fein geriebenen Brodt beſtreuen, bey einem klaren heftigen Feuer gelbbraun gemacht und alsdenn beym Anrichten braune Butter und Citronenſaft darüber gegoſſen.

No. 408.

## Neunaugen mit rothen Wein.

Man ſchneide ihnen den Kopf ab und laſſe das Blut in etwas Eſſig laufen, ſchleime ſie alsdenn mit Salz und warmen Waſſer ab, trockne ſie ab, und lege ſie in eine Caſſerole, hernach laſſe man mit Wein, Butter, ein Stück Zucker, Citronenſchaale, Lorbeerblätter, eine mit Nägelein geſpickte Zwiebel und etwas braun Mehl die Neunaugen eine Viertelſtunde ſtark und kurz einkochen. Beym Anrichten legire man ſie mit dem Blute ab, und gebe ſie dann zu Tiſche. Nach dem Legiren müſſen ſie nicht wieder kochen.

No. 409.

## Neunaugen einzubraten.

Streuet auf die lebendigen Neunaugen Salz, daß sie sich darinn todt laufen, laßt sie ein Weilchen darinn stehen, denn nehmet ein Tuch und ziehet damit den Schleim davon ab, und bratet sie auf dem Roste. Wenn sie kalt sind, packet sie in ein Confiturglas, leget dazwischen ganzen Pfeffer, Gewürznägelein, Muscatenblumen, Lorbeerblätter, kochet Weinessig auf und laßt ihn kalt werden, gießet denn selbigen darauf und beschweret sie mit einem Boden und kleinen Steinchen, nach 24 Stunden nehmet die Steine ab und deckt das Glas zu; man kann sie auch in ein Fäßchen packen, und selbiges zuschlagen, und durch ein im obersten Boden gebohrtes Loch den Essig darauf gießen, und dieses mit einem Pfropfen zumachen.

No. 410.

## Quappen zuzubereiten.

Man reißt die Quappen auf, die Leber aber muß am Halse hängen bleiben, und die Galle abgenommen werden. Hierauf wäscht man sie rein aus, gießt Essig drüber und läßt sie wie einen andern Fisch kochen. Man muß, indem sie kochen, ein wenig Butter hineinwerfen, weil sie so hart wie ein Aal sind. Alsdenn

macht man entweder eine saure Sauce oder gewöhnliche Butterbrühe darüber.

No. 411.

## Salzfische.

Kochet Hechte oder Barsse aus Salzwasser, ein paar geschnittene Zwiebeln und ein paar Lorbeerblätter; wenn sie meist gahr sind, thut dazu ein Stück Butter, ein gut Theil gehackte Petersilie, gestoßenen Pfeffer und etwas Weinessig oder guten Biereſſig, und laßt die Fische damit gut durchkochen.

Auch kann man kalte Salzbarsse auf folgende Art zurichten: Wenn die Barsse aus dem Salz gekocht sind, ziehet ihnen die Schuppen mit der Haut ab, und laßt sie zugedeckt kalt werden. Machet eine Sauce von gewässerten und fein gehackten Sardellen, etwas fein gehackten Schalotten, abgeriebene Citronenschaale, Citronensaft, Möstrich, Provenceröhl, gestoßenen Pfeffer, und rühret das Gelbe von hart gekochten Eyern mit dem Citronensaft und Provenceröhl klein, vermenget es gut mit dem übrigen, und richtet es über die kalt gewordenen Barsse an.

No. 412.

## Schmerlen mit Austern.

Die Schmerlen thut, wenn sie vorhero gewaschen sind, in eine tiefe irdene Schüssel, gießet weißen Wein darauf, wenn sie stille werden, nehmet sie heraus, thut die Austern unten in die Casserole, leget dabey frische Butter, ganzen Pfeffer und gebrochene Muscatenblumen, schüttet die Schmerlen dazu, gießet frischen Wein dazu, so viel, daß er gleich den Schmerlen stehet; wenn die Butter nicht salzig ist, streuet noch etwas Salz dazu und laßt sie kochen. Wenn sie gut geschaumet, so streuet etwas geriebene Semmel daran, und laßt sie gahr kochen.

No. 413.

## Ein Schleyfricassee.

Wenn die Schleye ausgenommen sind, stecket man sie in kochend Wasser, damit die Haut abgeht; schneidet sie hernach in runde Stücken, laßt sie in Butter recht braun braten, thut dazu ganze Gewürznägelein, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß und Zwiebeln, wenn es genung gebraten, gießet Bouillon dazu und ausgepellte Krebse, gekochte Artischockenstiele oder ausgepellte und aufgekochte grüne Erbsen, laßt es damit kochen; zuletzt gießt man süße Sahne dazu und läßt es einmal mit aufkochen.

No. 414.

No. 414.

## Schleyen blau gesotten.

Die Schleyen müssen aufgemacht, voneinander getheilet und aus jeder 2 bis 3 Stücken gemacht werden. Denn nimmt man 3 Theile Essig und 1 Theil Wasser, salzet es so viel nöthig ist, leget den Fisch zuerst in den Essig, nach einiger Zeit gießt man das Wasser hinzu und läßt ihn gahr kochen. Beym Abnehmen besprengt man ihn mit etwas kalt Wasser, und legt gleich, daß der Boden nicht verrauche, einen Bogen Papier darüber. Nach 10 Minuten richtet man es an, und garnirt es mit Peterstilie.

No. 415.

## Stinte zu kochen.

Wenn die Stinte wohl gewaschen sind, werden sie aus dem Salz gekocht und das Salzwasser meist abgegossen; denn Wein dazu gegossen, auch Weinessig, Butter und geriebene Muscatennuß, laßt sie hierinn ein paarmal aufkochen, denn richtet sie an.

No. 416.

## Schollen zu wässern u. zuzurichten.

Wenn denen Schollen die Floßfedern abgeschnitten sind, und auf beyden Seiten die Haut abgezogen ist, werden sie eine Nacht

in kalt fließend Wasser gelegt; gießet alsdenn das Wasser ab, thut zu den Schollen auf jede Scholle einen Löffel voll Kalk, und zwey Löffel voll gesiebte büchene Asche, nebst etwas Salz, gießet kalt fließend Wasser darauf, rühret sie öfters mit dem Kalk, Salz und Asche durcheinander, lasset sie 12 Stunden darinn liegen, hiernächst werden selbige mit fließendem Wasser gut gewaschen, und je öfters reines fließendes Wasser auf selbige gegossen wird, desto besser ist es, und wird damit anderweitig 12 Stunden continuirt. Wenn solche zum Essen präparirt werden sollen, leget man sie in ein solches irdenes Gefäß, darinn sie dichte zugedeckt werden können und weit ist, daß man sie gut wieder herausnehmen kann, gießet laulich fließendes Wasser darauf, läßt sie darinn zugedeckt eine halbe Stunde liegen, denn gießet dieses ab, und gießet heißeres, aber nicht ganz kochendes Wasser darauf, laßt sie hierinn wieder eine kleine Weile liegen; wenn sie gut, leget selbige auf ein reines Bret, daß sie ablecken, bestreuet sie mit Salz und leget sie in die Schüssel, worinn sie bleiben sollen. Kochet ausgepellte grüne Erbsen mit gehackter Petersilie, Butter, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, Bouillon oder Wasser, und zuletzt geriebene Semmel. Man kann auch eine Zwiebel mitkochen, und wenn das Salzwasser von den Schollen abgegossen, dieses über die Schollen angerichtet.

No. 417.

## Frische Schollen zu backen.

Die Schollen muß man ausnehmen, auf beyden Seiten die Haut abziehen, mit Salz einsprengen, abtrocknen, in Mehl umkehren und in heißer gelbbrauner Butter abbacken. Die Schollen sind an sich sehr weich und wässericht, daher müssen sie ganz heiß abgebacken werden, sonst setzen sie sich an die Pfanne. Wenn sie gahr sind, werden sie mit brauner Butter und Citronensaft darüber, angerichtet, und mit Petersilie garnirt.

No. 418.

## Stockfisch zu wässern und zuzurichten.

Wenn der Stockfisch gekauft wird, muß man darauf sehen, daß er gut weis ist; denn klopfet ihn mit einem Beil, oder starken Hammer, und leget ihn eine Nacht in fließendes Wasser, schuppet ihn, kochet recht starke Lauge, laßt sie stehen, bis sie ganz klar und kalt ist, gießet das Wasser ab und die Lauge darauf, und laßt den Stockfisch so lange darinn liegen, bis er weich genung ist; ist aber die Lauge sehr stark und man siehet, daß sie den Stockfisch angreift, so darf er nur einige Stunden darinn liegen; wo aber dieses nicht ist, kann er auch wohl 24

Stunden

Stunden darinn liegen und schadet ihm nicht; alsdenn nehmet ihn heraus, leget ihn 24 Stunden in fließend Wasser; in dieser Zeit gebet ihm oft frisches fließendes Wasser, daß die Lauge gut auszieht, es schadet auch nicht, wenn er auch etwas länger im Wasser liegt als 24 Stunden. Der Stockfisch muß nicht kochen, sondern man wickelt die Stücken auf, daß die Haut auswendig kommt, bindet jedes Stück mit Bindfaden, leget sie in einen großen Topf, gießet fließend Wasser darauf und läßt es etwas von Ferne beym Feuer stehen und weichen, jedoch muß er, wenn er ein paar Stunden so geweicht hat, zuletzt so heiß werden, als wenn er beynahe zu kochen anfangen will, und sorne, wo der Topf am Feuer steht, einen weißen Schaum bekömmt; alsdenn wird er ausgelegt in einen Durchschlag, daß das Wasser abläuft; suchet alle Gräten behutsam heraus und salzet ihn. Die Sauce wird folgendergestalt gemacht: man nimmt von 6 Eyern das Gelbe, ein gut Stück Butter, eine kleine Hand voll fein Mehl, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, rühret dieses in einem Tiegel durcheinander, wenn dieses geschehen, gießet etwas Wasser dazu, rühret es auf Kohlenfeuer, bis es dicke wird, gießet das Salzwasser von dem Stockfisch und diese Sauce darüber.

No. 419.

## Stockfisch mit Milch.

Der Stockfisch wird geschnitten und gewässert, rein ausgewaschen, denn legt man ihn in einen Topf, gießt kalt Wasser darauf, setzt ihn von ferne am Feuer und rückt ihn immer näher, wenn er einen weißen Schaum bekömmt, zieht man ihn wieder zurück. Die Stücken werden, wenn sie zerschnitten sind, aufgerollt und rund zusammengebunden. Indeß er beym Feuer steht und mehr zieht als kocht, setzt man Sahne oder Milch in eine Casserole auf, legt, wenn sie kocht, ein gutes Stück Butter hinein, würzt sie mit Muscatenblüthe und quirlt sie zuletzt mit ein paar Eyern ab, denn rührt man es beständig, gießt es über den trocken ausgelegten Stockfisch, läßt es einige Minuten damit auf Kohlen stehen, und giebt es auf.

No. 420.

## Stockfisch mit einer Möstrichbrühe.

Wenn der Stockfisch gehörig gewässert und zugerichtet worden, kocht man ihn vorbeschriebenermaßen, hernach macht man braune Butter in eine Casserole, läßt einen Löffel Mehl darinn braun werden, gießt ein Viertelquart Möstrich hinein, würzt sie mit Ingwer und Pfeffer, verdünnt ihn mit der Stockfischbrühe

brühe und etwas Wein, thut ein wenig Zucker daran und läßt es kochen. Zuletzt legt man den Stockfisch hinein, der aber in dieser Brühe nicht gar zu lange kochen darf, denn macht man braune Butter und gießt sie noch hinein.

No. 421.

## Stockfisch mit grünen Erbsen.

Man läßt ihn wie gewöhnlich am Feuer ziehen, gießt hernach das Wasser davon ab, vorhero werden aber die grüne Erbsen in Fleischbrühe oder Wasser gahr gekocht, mit Muscatenblüthe gewürzt und geriebene Semmel dicklich gemacht. Zuletzt wird der Fisch hinein gethan, noch einmal mit durchgekocht, kurz vor dem Anrichten gesalzen und denn angerichtet.

No. 422.

## Stöhr einzukochen.

Man reißet den Stöhr und schneidet selbigen in ziemlich große Stücken, läßt ihn wohl auswässern, bindet jedes Stück übers Kreutz mit Bast, setzet ihn mit kalten Wasser, und nicht zu scharf gesalzen, zum Feuer, und läßt ihn ganz langsam kochen, wenn er wohl geschaumet ist, thut dazu ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, laßt ihn eine gute Zeit langsam kochen, bis er gahr aber nicht zu mür-

be ist; denn nimmt man ihn heraus, und wenn er kalt ist, legt man ihn in ein Fäßchen. In der Zeit, daß der Stöhr kochet, kochet eine Lake von Wasser, Salz und Essig, wenn sie kalt ist, gießet sie darauf und schlaget das Fäßchen zu; man kann ihn auch in einen irdenen Topf legen; sollte sich Fett auf der Brühe setzen, muß man es abnehmen. Wenn man ein Stück zu Tische bringet, giebt man dazu Provencerohl, Weinessig, gestoßenen Pfeffer, und fein gehackte Petersilie.

No. 423.

## Wels mit einer Milchbrühe.

Der Wels wird in nicht zu starkem Salzwasser langsam gekocht, ohngefähr so lange wie Kalbfleisch, und man muß kaum sehen können, daß es kocht, denn wenn es stark siedet, wird es hart. Denn wird er aus der Brühe gethan, daß er abläuft. Man gießt entweder zerlassene Butter darüber, und bestreuet ihn mit Petersilie, oder man macht eine Brühe von Milch, ein paar Eyerdotter, Butter, Salz und Muscatenblüthe darüber. Er wird auch mit grünen Erbsen gekocht.

No. 424.

## Einen Zander recht gut zuzurichten.

Nehmet einen großen Zander, schuppet ihn, schneidet ihn in Stücken, thut ihn in eine Casserole, nebst einer zerschnittenen Zwiebel, sechs Gewürznägelein, Salz, gestoßenen Pfeffer, ein paar Citronenscheiben, ein Nößel Landwein und Wasser, decket die Casserole zu, und laßt ihn eine halbe Stunde kochen. Machet folgende Sauce dazu: von etlichen Eyern das Gelbe, ein gut Theil ausgewässerte und ausgewaschene Butter, süße Sahne, einen Löffel Weinessig, Capern, zwey ganz fein gehackte Schalotten, geriebene Muscatennuß; dieses über kleinem Kohlenfeuer beständig gerühret, bis die Butter zergangen ist, denn nehmet es vom Feuer, rühret es bis zum Aufgeben; die Fische richtet ganz trocken an, gießet alsdenn die Sauce darüber. Hechte und Barsse kann man auch so zurichten.

No. 425.

## Zander mit Möstrich.

Der Zander wird geschuppet und denn aus Wasser und Salz gekocht, denn das Wasser abgegossen und folgende Sauce darüber gegossen: Thut Möstrich in einen Tiegel, gießet Wein dazu, daß es aber nicht zu dünne wird, Zucker und Muscatenblumen, und ein gut Theil Butter,

Butter, rühret es beständig über Kohlenfeuer, bis es heiß ist, es muß nicht kochen. Man kann auch Hecht so kochen, da muß aber die Haut mit denen Schuppen abgezogen werden, wenn er aus dem Salz gekocht ist. Auch kann man, wenn der Zander aus dem Salz gekocht und angerichtet ist, selbigen mit brauner Butter begießen und Capern darüber streuen, oder anstatt der Capern, gehackte Peterstlie, und hart gekochte und gehackte Eyer.

No. 426.

## Einen Zander zu backen.

Wenn der Zander geschuppet, schneidet man ihn so rund wie er ist, in Stücken, wenn er vorhero ausgenommen worden; bestreuet ihn mit Salz, laßt ihn eine Weile liegen, hernach mit gestoßenen Gewürznägelein, geriebener Muscatennuß, geriebener Semmel, Lorbeerblätter, gehackten Schalotten, gewässerten und gehackten Sardellen, gehackten Citronenschaale und Scheiben bestreuet; eben dieses streuet unten in eine verzinnte Tortenpfanne, wenn sie vorher recht fett mit kalter Butter beschmieret worden, und dick mit Semmel bestreuet ist; denn wird der Fisch darauf gelegt, und oben wieder mit vorbenannten bestreuet, und mit kleinen Stückchens Butter belegt, denn leget den Deckel darauf, gebet ihm oben und unten Feuer und backet

ihn; zuletzt etwas Wein und Wasser zugegossen und wohl mit geschüttelt.

No. 427.

## Gespickte Seezungen.

Ziehet den Seezungen auf beyden Seiten die Haut ab, schneidet sie von den Gräten, jede Seite in vier Stücken, spicket sie mit fein geschnittenem Speck, salzet sie und kehrt sie in geschlagenen Gelben von Eyern um, bestreuet sie mit geriebener Semmel, backet sie in abgeklärter Butter braun; wenn sie aufgegeben werden, gießet man eine Sardellensauce darunter.

No. 428.

## Gebackene Seezungen.

Die Seezungen werden sauber abgeschuppt und auf jeder Seite einen langen Strich geschnitten und gesalzen. Nehmet das Gelbe von Eyern, schlaget es, und kehret sie darinn um, bestreuet sie mit geriebener Semmel, backet sie in klarer Butter aus, und gebet sie warm zu Tische.

No. 429.

## Fische mit Capern.

Wenn die Fische aus dem Salz gekocht sind, gießet das Salzwasser ab und thut dazu Capern, Wein, geriebene Semmel, Butter, Citronen-

Citronenscheiben, gestoßenen Pfeffer und Muscatenblumen, und laßt sie damit durchkochen; man kann auch anstatt Wein, Bouillon nehmen.

No. 430.

## Fische mit ausgepellten grünen Erbsen.

Die Erbsen werden mit Wasser und etwas Butter gekocht; wenn die Fische aus dem Salz gekocht sind, gießet das Salzwasser ab, und denn die Erbsen mit dem Wasser dazu gethan, wie auch Butter, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, geriebene Semmel und gehackte Peterstilie; laßt es damit durchkochen.

No. 431.

## Fische mit Limonien.

Nehmet Limonien, kochet sie erst in Wasser, daß das Salz davon gehet, darnach schneidet sie in runde Scheiben, thut sie in einen Topf, gießet Wein darauf, große und kleine Rosinen, wie auch Zucker, Zimmt und Butter, laßt es kochen, denn geriebene Semmel dazu gethan. Wenn die Fische aus dem Salz gekocht sind, gießet das Salzwasser ab, und diese Sauce darüber.

No. 432.

## Fische mit Schalotten.

Nehmet eine gute Hand voll klein geschnittene Schalotten und bratet sie in Butter weich, rühret dazu etwas Weitzenmehl und noch Butter, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, ein wenig Zucker und Wasser, kochet die Fische in Salz und Wasser gahr; denn gießet das Salzwasser ab und diese Brühe daran, und laßt sie damit durchkochen.

No. 433.

## Fische mit süßer Sahne und Sardellen.

Nehmet einen guten Löffel voll Butter, und laßt selbige mit vier mittelmäßigen Zwiebeln, so in Scheiben geschnitten, in einer Casserole oder Tiegel weich braten; denn nehmet acht oder zehn wohlgewässerte und gehackte Sardellen, rühret sie mit der Butter und Zwiebeln bis sie zergangen sind; denn thut in eine andere Casserole oder Tiegel von vier oder sechs Eyern das Gelbe, süße Sahne, zwey Löffel Weinessig, gestoßenen Pfeffer und geriebene Muscatennuß, und rühret dieses auf gelindem Kohlenfeuer ein Weilchen. Wenn die Sardellen zergangen, rühret selbige allmählig dazu, rühret es beständig auf Kohlenfeuer, bis die Sauce etwas dicke

wird,

wird, es muß aber nicht kochen. Wenn die Fische aus dem Salz gekocht sind, gießet das Wasser rein ab, richtet sie trocken an, und diese Sauce darüber.

No. 434.

## Fische mit süßer Sahne.

Man nimmt ein gut Theil Butter, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, süße Sahne und etwas Weinessig, rühret es beständig auf gelindem Kohlenfeuer, bis es dicke wird, es muß aber nicht kochen; wenn die Fische aus dem Salz gekocht sind, richtet sie trocken an, und gießet die Sauce darüber.

No. 435.

## Fische mit Zwiebeln.

Nehmet ohngefähr 16 Zwiebeln, schneidet sie übers Kreutz ein, wässert sie 5 Stunden in einem großen Geschirr, hernach laßt Butter recht braun werden, denn die Zwiebeln dazu gethan, und eine gute halbe Stunde recht weich braten lassen, denn Biereſſig und heiß Wasser dazu gegossen, nebst gestoßenen Pfeffer, geriebenen Brodt, kleine Rosinen und Zucker. Wenn die Fische aus dem Salz gekocht sind, gießet es über die trocken angerichteten Fische.

No. 436.

## Bratfische mit einer Sahnsauce.

Wenn die Fische, wie gewöhnlich, gebraten sind, so nehmet zur Sauce ein gut Theil Butter und süße Sahne, nachdem es viel Fische sind, geriebene Muscatennuß, gestoßenen Pfeffer, thut es zusammen in einen Tiegel, rühret es auf kleinem Kohlenfeuer, daß es nur so warm wird, daß die Butter zergehet, richtet die Fische trocken an, gießet die Sauce auf die Fische, und streuet Capern darüber, rühret die Sauce ja gut, daß sie nicht klar wird. Man kann auch eine Sauce dazu machen von Wein, Citronenscheiben, Capern, kleine Rosinen, Butter, gestoßene Muscatenblumen und geriebene Semmel.

# Neunte Abtheilung.

## Von Braten.

### No. 437.

### Vom Braten überhaupt.

Einen guten Braten zu machen, erfordert Uebung, ihn gehörig an Salz zu treffen, und den Grad des Feuers nach der Größe des Bratens einzurichten. Dies muß ein jeder selbst überlegen können, und ausprobiren, dahero es überflüßig seyn würde, viel hievon anzuführen.

### No. 438.

### Capaunen und junge Hühner zu braten.

Die Capaunen kann man sauber spicken, oder auch ungespickt braten. Will man sie weis braten, so belegt man sie mit dünne geschnittenen Scheiben Speck, umwindet den Speck mit einem Faden, bratet sie am Spieß, und begießt sie fleißig mit Butter. Wenn man sie anrichtet, nimmt man den Faden und den Speck

davon. Mit jungen Hühnern verfahret eben so. Diesen aber stecket in den Rumpf von den Stengeln gepflückte und gewaschene Peterfilie.

No. 439.

## Fasanen, Berghühner, Rephühner und Haselhühner zu braten.

Pflückt sie, reißet sie aber ja nicht in die Haut, den Köpfen lasset die Federn, reiniget sie und nehmet sie aus, wässert sie und spickt sie recht sauber mit Speck, bewickelt die Köpfe mit Papier, und darum einen Faden, stecket sie an den Spieß und bratet sie mit Butter; wenn sie aufgegeben werden, nimmt man den Faden und das Papier von dem Kopf ab. Will man sie weis braten, so belegt man sie mit dünne geschnittenen Scheiben Speck, und umwindet sie mit einem Faden, oder man umwindet sie mit Papier, so fett mit kalter Butter bestrichen ist. Nehmet es beym Anrichten davon.

No. 440.

## Lerchen zu braten.

Die Lerchen werden behutsam und rein gepflückt, vom Kopf ziehet man die Haut mit den Federn ab, und wäscht sie recht rein; sie werden nicht ausgenommen. Denn steckt man den Schnabel auf der Brust dichte am Halse ein.

ein. Die Flügel brechet im ersten Gelenke ab, oder leget die Spitze davon oben auf den Rücken. Die Füße werden forne durch nach Hinten gebogen. Schneidet ganz dünne Scheiben Speck, leget jedem Vogel ein Scheibchen auf die Brust, diese müssen aber so groß seyn, daß wenn man die Vögel queer durch an den Vogelspieß steckt, man durch den Speck an beyden Seiten sticht, und es dadurch feste wird, es muß auch so lang, wie der Vogel seyn. Denn bindet diese Vogelspieße, welche von Silber oder Messing sind, an einen großen Spieß, und bratet sie mit Butter, begießt sie fleißig, laßt sie gahr, aber ja nicht hart werden. Man kann sie auch ohne Speck braten. Gebet sie mit den Vogelspießen zu Tische.

No. 441.

## Grammetsvögel zu braten.

Hiemit verfahret eben so, wie mit den Lerchen, stecket sie auch queer durch an Vogelspieße, aber ohne Speck, und bindet diese an einen großen Spieß, laßt sie braten, begießt sie fleißig mit Butter; wenn sie gahr und etwas braun sind, bestreuet sie mit gestoßenen Wachholderbeeren, laßt sie noch ein klein Weilchen braten, begießt sie aber nicht mehr. Laßt sie ja nicht hart werden, und gebet sie auch mit den Vogelspießen zu Tische.

No. 442.

## Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden, wenn sie gepflückt und gereiniget sind, nicht ausgenommen, nehmet den Schnabel und stecket selbigen durch die Keulen, wie man Hühner aufspielt, bratet sie am Spieß mit Butter, leget in die Bratpfanne trocken geröstete Semmelschnitte, damit das Eingeweide darauf falle, und gebet diese mit zu Tische.

No. 443.

## Trappen zu braten.

Wenn solche gerupft und die Flügel abgeschnitten sind, wird die Haut abgezogen, und damit unter beyden Beinen angefangen, und bis zur Hälfte des Kopfes fortgefahren, welches auch ganz leicht von statten geht, sodann wird er ausgenommen, und das Fett vom ganzen Körper abgeschabet, hiernächst allenthalben, besonders wenn er alt ist, mit einem Stück Holz, einen jungen aber mit einem starken Rührlöffel recht mürbe geklopft, nachher mit großen Speckstreifen gebraten, am besten aber ist es, wenn solcher in einem Bratofen und zwar so, daß die Brust unterwärts in der Pfanne und der Rücken oben zu liegen kommt, gebraten wird, den Rücken sowohl, als die vorderste

Hälfte

Hälfte des Kopfes sammt dem Schnabel, muß man mit starken Papier verbinden und bedecken, dann und wann mit Butter begießen, und den Rücken mit dem abgenommenen Papier wieder belegen. Ist es ein alter Trappe, so muß er 4, ein junger aber nur 2 Stunden im Ofen braten. Beym Anrichten wird ihm der Hals auf dem Rücken befestigt und der Kopf an welchem die Federn und der Schnabel unverletzt bleiben müssen, in die Höhe gerichtet und etwas grünes in den Schnabel gegeben, die Beine aber werden halb abgestutzt. Der Magen ist nicht zu gebrauchen, wohl aber die Leber, welche unter die Flügel gelegt wird.

No. 444.

## Eine Gans und zahme Enten zu braten.

Kochet Kastanien, doch nicht zu weich, ziehet davon die Schaale und die Haut ab, schneidet sie in zwey oder vier Stücken, nachdem sie groß sind. Schälet Borstorfer- oder andere Aepfel, schneidet sie in Würfeln bis auf das Kernhaus ab, brühet von süßen Mandeln die Haut ab, schneidet sie fein und länglich. Menget dieses untereinander, und füllet damit den Rumpf der Gans, nähet sie zu, und bratet sie, wie gebräuchlich. Zahme Enten füllet und

bratet

bratet man eben so, und begießet sie fleißig mit Butter.

No. 445.

## Einen Truthahn oder Truthenne zu füllen und zu braten.

Wenn man sie schlachtet, hauet man ihnen den Kopf und Hals ab, daß nur so viel vom Halse daran bleibt, daß man sie daran am Spieß anbinden kann. Wenn sie nicht mehr bluten, aber noch warm sind, leget man ihnen auf die Brust ein vielfach zusammengelegtes grobes Leinen, und klopfet mit einem breiten Holz auf den Brustknochen, daß derselbe breit wird, und nicht so spitz vorstehet. Wenn sie denn gepflückt, gereiniget, ausgenommen, wie auch an der Seite nach hinten der Kropf herausgenommen, und sie, wie gebräuchlich, zierlich ausgespühlt sind, wässert sie, und laßt sie wieder ablecken. Denn spickt die Brust und Keulen, wie gebräuchlich, mit Speck. Machet eine Farce von Eyern, Butter, gestoßenen Muscatenblumen, verlesene, gewaschene und wieder trocken gewordene kleine Rosinen, gehackte Citronenschaale, abgebrühete und fein gestossene süße Mandeln, ein wenig Salz und geriebene Semmel, und rühret alles wohl untereinander. Stecket in die Oefnung, die inwendig vom Kropf in den Rumpf gehet, eine Citrone,

oder ein Stück Semmel, daß die Farce nicht in den Rumpf falle. Denn füllet die Farce in den Kropf und nähet ihn zu, stecket ihn an den Spieß und begießet ihn fleißig mit Butter. Sollte während dem braten der Kropf zu braun werden, so machet man ein mit kalter Butter fett bestrichenes Papier darum.

Junge Tauben die man braten will, füllet man den Kropf auch mit dieser nehmlichen Farce.

No. 446.

## Kälberbraten.

Von dem Kälberbraten machet die Haut ab, spickt ihn mit Speck und bratet ihn mit Butter. Will man ihn säuerlich haben, so leget man eine Kälberkeule drey Tage, und wenn es die Jahreszeit erlaubt, auch wohl länger, in guten Biereßig; wenn sie lange darinn gelegen, so wässert sie etwas, sonst aber waschet sie nur gut ab, ziehet die Haut davon ab, spickt sie und bratet sie, wie die vorige. Begießt sie fleißig, welches bey allen Braten beobachtet werden muß. Kälberbraten kann man auch anfänglich mit gekochtem Salzwasser begießen, denn werden sie nicht gesalzen. Auch kann man sie anfänglich mit Weisbier, welches einen guten Gallert giebt, begießen, und denn mit Butter.

No. 447.

## Rinderbraten.

Er sey vom Kamm oder aus der Keule und groß, so steckt ihn um 8 Uhr am Spieß, gebet ihm erstlich nur gelindes Kohlfeuer und steigt gradeweise mit der Hitze, bis zuletzt etwas mehr Kohlen angelegt werden müssen. Bey einem bloßen Kohlenfeuer wird er sehr saftig, die hervorstehenden Stellen, welche der Hitze am mehresten ausgesetzt sind, bedeckt man zuletzt mit Papier. Hat das Fleisch zuvor in Essig gelegen, so kann es eine halbe Stunde später angesteckt werden.

No. 448.

## Hammelbraten, auch als Rehbraten zuzurichten.

Wenn es die Jahreszeit erlaubet, so wird ein Hammelbraten, so wie alle Braten, mürber, wenn sie etwas gehangen haben. Der Hammelbraten muß gut geklopft und denn die Haut davon abgezogen werden, wer Schalotten essen mag, der kann welche in die Keule stecken, oder den Braten mit Salbey spicken. Wenn man einen guten jungen Hammel hat, so zerleget man selbigen, wie ein Reh, leget die Braten etliche Tage in guten Biereßig, denn wässert sie etwas, machet alle Häute und das Fett davon, spickt sie

wie

wie Rehbraten, bratet sie am Spieß und begießt sie fleißig mit Butter; so werden sie Rehbraten sehr ähnlich.

No. 449.

## Einen frischen zahmen Schweinschinken zu braten.

Von dem Schinken läßt man gleich beym Schlächter die Haut abziehen, und besteckt selbigen mit ganzen Gewürznägelein und in Stücken gebrochenen Zimmet, und bratet ihn am Spieß, oder im Backofen und begießet ihn fleißig.

No. 450.

## Ein Spannferkel zu braten.

Das Spannferkel muß noch nicht gefressen haben, sondern vom Saugen gut fett seyn. Wenn es geschlachtet ist, wird es gebrühet, und die Augen behutsam ausgestochen, und wenn es ausgenommen ist, wäschet man es gut aus und wässert es; denn hänget es auf, daß es ableckt, und wenn dieses geschehen, trocknet es sowohl auswendig als inwendig mit einem Tuche gut ab, denn füllet den Rumpf mit der Farce oder Füllung, wie beym Truthahn gesagt ist, und nähet es zu, auch da, wo es gestochen ist. Denn stecket das ganze Spannferkel in der Länge

und durchs Maul, an den Bratspieß, die Forderfüße bindet nach forne, und die Hinterfüße nach hinten an den Bratspieß. Kochet Salzwasser und bindet einen Quast von Strohähren; besprenget das Ferkel währendem braten mit diesem Quast mit dem gekochten Salzwasser, bis es allerwärts eine harte Haut bekommt. Denn gießet weißen Baumöhl auf einen tiefen Teller und nehmet das Rauhe von einer Federspule, und bestreichet es hiemit, mit dem Baumöhl das Ferkel, und fahret damit fort, bis es gahr ist. Gebet es so ganz zu Tische; man muß sich aber in Acht nehmen, daß es nicht auf die Seite fällt; damit, wenn etwa Brühe aus dem Ferkel in die Schüssel läuft, und das Ferkel darinn liegt, die Haut nicht weich werde.

No. 451.

## Fröschlinge zu braten.

Diesen ziehet man die Haut ab, am Kopf aber bleibt sie sitzen, biegt die Beine krumm, macht es über Kohlen steif, spickt es, steckt es am Spieß, umwickelt es mit Papier, nehmet dieses ab wenn es bald gahr ist, bestreuet es mit geriebener Semmel und laßt es braun werden. Die Fülle darinn ist willkührlich.

No. 452.

## Wildbraten.

Von Reh- Schmalthier- und Hirschbraten, wie auch Haasen, muß man alle Häute sauber und behutsam abschneiden, und denn sauber spicken und mit Butter braun. Von wilden Schweinbraten machet man auch die Haut sauber ab, und wo solche nicht fett sind, kann man sie auch spicken. Nehmet eine Citrone, reißet mit einem Citronenreißer die Schaale in der Länge, schneidet sie denn in Scheiben, und garnirt mit den Scheiben und dem Ausgerissenen, die angerichteten Wildbraten.

# Zehnte Abtheilung.

## Von Saucen.

No. 453.

### Austernsauce zu gebratenen Kapaunen.

Nehmet ein Stückchen Butter, thut darein gewässerte und gehackte Sardellen, rühret sie über Kohlenfeuer klein, und denn durch einen Durchschlag in einen größern Tiegel, thut dazu Citronenscheiben und Saft, gestoßene Muscatenblumen und Pfeffer, nebst guter Bouillon, oder anstatt derselben Wein und geriebene Semmel; rühret es beständig über Kohlenfeuer, thut die Bratenbutter von den Kapaunen auch dazu, und ganz zuletzt die Austern, und laßt sie nur recht heiß werden; richtet sie unter die gebratenen Kapaunen an.

No. 454.

## Sauce Allemande.

Es wird Butter und Mehl gut untereinander gerührt, klein geschnittene Sardellen, Schalotten, Champignons, Salz und Bouillon darauf gethan, und zusammen verkocht, hierauf mit Eyerdotter abgerührt, und Citronensaft darauf gedruckt.

No. 455.

## Sauce à l'Angloise.

Es wird ein halb Pfund Schinken, Zwiebeln, Wurzelkräuter und einige Nelken in Butter geschwitzt, einige Löffel Mehl dazu gerührt, mit 1 Quart Bouillon aufgefüllt, die Dottern von 4 hartgekochten Eyern dazu gestoßen, und nebst 8 gehackten Sardellen mit der Sauce aufgekocht, hierauf durch ein Haartuch gestrichen und etwas abgekochter und gröblich gehackter Dragun nebst Citronensaft darunter gerührt.

No. 456.

## Capernsauce zu Braten.

Röstet Mehl und ein wenig geriebenen Zucker in Butter schön gelblich, rühret dazu Wein und Bouillon, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, laßt es zusammen kochen, zuletzt thut

dazu ein gut Theil Capern, etwas Weineſſig und Zucker; dieſes laßt zuſammen aufkochen, richtet ſie denn an, unter was für einen Braten ihr wollet.

No. 457.

## Capernſauce zu Braten oder Fiſchen.

Nehmet ein gut Stück ausgewaſchene Butter, rühret einen halben Löffel voll Mehl darein und das Gelbe von Eyern, daß die Sauce davon etwas dick werden kann, geſtoßene Muſcatenblumen, ein Lorbeerblatt, länglich geſchnittene Citronenſchaale, rühret dieſes wohl durcheinander; denn thut dazu Zucker und ein gut Theil Capern und Bouillon, ſetzet es auf Kohlenfeuer und laßt es unter ſtetem Rühren dicke werden; brauchet ſie zu Gebratenes, oder Fiſchen.

No. 458.

## Citronatſauce über allerhand Wildpret.

Es wird ein Stück Roggenbrodt, ſo eine dicke Rinde hat, recht braun gebacken, hiernächſt in Wein weich geſotten, durchgerieben, mit Zimmt und Muſcatenblüthe gewürzt, nach Belieben gezuckert, ein Theil würflich geſchnittenen Citronat darunter gemiſcht, und ein wenig Holundereſſig hinzugegoſſen, alsdenn läßt man alles

les zusammen einen Sud thun, und richtet es über das Gebratene an.

## No. 459.

## Chokoladensauce.

Man nimmt ein Stück ausgewaschene Butter, 3 bis 4 Eyerdotter und statt Mehl ein Viertelpfund fein gestoßene und durchgesiebte Chokolade, dieses wird zusammen in einer Pfanne wohl durchgeknetet, und sodann mit Wein und ein wenig Wasser abgerührt. Sollte es von der Chokolade nicht süß genung werden, so kann man noch ein wenig Zucker dazu thun. Diese Sauce kann man über einen Pudding, junge Hühner, Tauben ꝛc. geben.

## No. 460.

## Sauce à la Crême.

Man nimmt ein Stück frische Butter, und einen Löffel voll Mehl, dieses wird durcheinander gerührt, mit Sahne aufgefüllt und gekocht, will man diese Sauce zum Budding geben, so thut man ein Stück Zucker hinein, alsdenn legirt man es ab mit dem Gelben von 6 Eyern, soll sie aber zu Fleischspeisen, so kommt statt des Zuckers gehackte Petersilie und wird mit Citronensaft abgeschärft.

No. 461.

## Sauce à l'Espagnole.

Man schneidet Schinken würflich, denn werden Zwiebeln, Schalotten, ein paar zehen Knoblauch, Thymian, Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblätter und Champignons und Provenceröhl gelblich passirt, nachdem mit Jus aufgefüllt und ein paar Citronenscheiben, einige gehackte Sardellen, und einen Eßlöffel voll Capern daran gethan, dieses läßt man verkochen, gießt zuletzt ein Glas Rheinwein dazu, nimmt das Fett ab, und läßt sie durch ein Haartuch, so ist sie fertig.

No. 462.

## Gurkensauce.

Machet in Butter gelbbraun Mehl, mit fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln, thut dazu ein Lorbeerblatt, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, Basilicum, kleine eingemachte Gurken, Capern, geweichte Trüffeln, gewässerte und gehackte Sardellen, abgeschälte Oliven, gießet dazu Bouillon und Wein, und laßt es kochen; zuletzt thut Citronensaft dazu, auch Zucker. Nehmet sie zu Hammelbraten und wozu man sonst will.

No. 463.

## Heringsbrühe über Fische.

Die Heringe, nachdem sie gewässert und in Stücken geschnitten worden, eine Weile in Wein oder Essig gelegen haben, werden ganz klein gehackt, in zerlassene Butter gethan, und unter beständigem Rühren mit einander geröstet. Alsdenn gießt man Wein daran, läßt es eine Weile sieden, preßt es hernach durch, thut Zucker, Muscatenblüthe und Citronensaft daran, und läßt es aufsieden. Beym Anrichten kann man Zucker oder Baumöhl nebst gehackten oder ganzen Capern dazu thun.

No. 464.

## Holländische Sauce.

Nehmet ein gut Theil ausgewaschene Butter, thut sie in einen Tiegel, rühret darein ein wenig Mehl und das Gelbe von Eyern, daß die Sauce davon dicke werden kann, reibet von ein oder zwey Citronen die gelbe Schaale ab, thut sie dazu nebst dem Citronensaft, oder Scheiben Citronen, und geriebenen Zucker; rühret alles wohl durcheinander, gießet Wein und ein wenig Wasser dazu, leget dazu ganze Muscatenblumen, einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, setzet es auf Kohlenfeuer und rühret es beständig, bis es dicke genung ist. Nehmet sie zu gebratenen

oder gekochten Hühnern, gekochten Artischocken, auch über aus dem Salz gekochte und trocken angerichtete Hechte.

No. 465.

## Sauce Royale.

Es wird Schinken, Zwiebeln, Wurzelwerk und Lorbeerblätter fein geschnitten, in Butter gelbbraun geschwitzt, Mehl darauf gethan, mit Jus aufgefüllt und mit Coriander und etwas Aniesmehl verkocht, denn wird die Sauce durch ein Haartuch gestrichen eine Orange auf Zucker abgerieben, mit Citronensaft marinirt und hineingethan.

No. 466.

## Sauce à la Roi.

Es wird würflich geschnittener Schinken mit Krebsbutter, Mohrrüben und Mehl geschwitzt, Jus darauf gefüllt und kurz gekocht, hierauf 2 Tropfen Bergamottenöhl dazu gethan, und zusammen durchgestrichen. Ehe man anrichtet, wird eine Citrone auf Zucker abgerieben und nebst dem Saft in die Sauce gethan.

No. 467.

## Sauce Ravigotte.

Man nimmt Dragun, Pimpenelle, Petersilie, Balsam, Kraut und Schnittloch, dieses wird blanchirt, fein gehackt und Jus darauf gefüllt,

füllt, alsdenn läßt man es verkochen und schärft sie mit einigen Sardellen und Citronensaft.

No. 468.

## Sauce Remoulade.

Man nimmt feine Kräuter und etwas gehackte Capern und Sardellen, und das Gelbe von 4 Eyern. Dieses wird zusammen gestoßen, nachdem eine Citrone auf Zucker abgerieben, und auch den Saft mit hineingethan und mit Provenceröhl klar gerühret, Essig, Möstrich und etwas Pfeffer nimmt man auch dazu, dieses wird eine halbe Stunde, damit es recht durcheinander kommt, gerührt, und denn kalt zur Tafel gegeben.

No. 469.

## Sauce zu Hammelbraten.

Wenn der Hammelbraten gebraten ist, denn nehmet das Fett von der Sauce, schneidet darein klein geschnittene Schalotten oder Zwiebeln, laßt sie gahr braten in einem Tiegel, und thut denn die übrige Bratensauce dazu; alsdenn füllet alles Fett ab, und gießet kräftige Bouillon dazu, nebst Citronensaft, Gewürz- oder Weinessig, gestoßenen Pfeffer, geriebene Semmel oder Brodt, laßt es durchkochen, und richtet es unter den Braten an.

No. 470.

## Schalottensauce.

Hacket ein gut Theil Schalotten ganz fein, thut in einen Tiegel ausgewaschene Butter, rühret etwas Mehl dazu, wie auch die gehackten Schalotten, rühret es wohl durcheinander, gießet Bouillon dazu, und denn rühret es auf Kohlenfeuer, daß es etwas dicke wird; gießet etwas Weinessig dazu, auch wenn man es hat, Soja oder Champignonspülver, sonst aber gestoßenen Pfeffer. Brauchet sie zu Grilladen und wozu man sonst will.

No. 471.

## Sardellensauce.

Thut in einen Tiegel ausgewaschene Butter, rühret darein einen Löffel voll Mehl und das Gelbe von Eyern, gewässerte und gehackte Sardellen, rühret dieses wohl durcheinander, thut dazu gehackte Citronenschaale, gestoßene Muscatenblumen, gießet dazu Bouillon, Wein und Weinessig, setzet es auf Kohlenfeuer und rühret es beständig, bis die Sauce dicke wird; zuletzt drückt Citronensaft dazu. Nehmet sie zu Braten oder Fischen. Man kann auch den Wein und Weinessig weglassen und nur allein Bouillon nehmen.

No. 472.

## Sardellensauce zu gebratenen jungen Hühnern oder Kälberkeule.

Die Hühner werden gespickt, von der Kälberkeule wird die Haut abgezogen und auch gespickt. Zur Sauce nehmet ein halb Pfund Sardellen, wässert sie wohl, machet sie von den Gräten, hacket sie klein; nehmet ein halb Pfund ausgewaschene Butter, etwas davon thut nebst den gehackten Sardellen in einen kleinen Tiegel, rühret sie auf Kohlenfeuer, daß sie zergehen, alsdenn rühret sie durch einen Durchschlag in einen größern Tiegel, thut dazu die übrige Butter, geriebene Muscatennuß, gestoßenen Pfeffer, fein gehackte Citronenschaale, gießet dazu Wein, oder Bouillon, und laßt es allmählich auf Kohlenfeuer kochen. Zuletzt rühret die Sauce mit so viel Gelben von Eyern ab, daß solche die gehörige Dicke bekommt. Rühret sie ein wenig im heißen Tiegel aber nicht aufs Kohlenfeuer, richtet sie gleich in der Schüssel an, und leget die gebratene Hühner darauf, oder die gebratene Kälberkeule, von welcher die auswendige gespickte Seite oben gelegt wird. Man kann diese Sauce auch zu einem Hecht nehmen, denn muß sie aber nicht eher angerichtet werden, bis der aus dem Salz gekochte Hecht trocken angerichtet ist.

No. 473.

## Sellerieessenz.

Man nimmt 1 Pfund blanchirtes Kalbfleisch, 1 Pfund klein geschnittenen Schinken, ein halbes Huhn, 1 Rephuhn, 6 Stauden Sellery, einige Zwiebeln und Gewürz, dieses wird in eine zinnerne Flasche gethan, welche zugeschroben werden muß, sodann in einen Kessel mit Wasser 4 Stunden gekocht, alsdenn durch die Serviette gelassen. Diese Essenz kann man von mehreren Sachen verfertigen, das, wovon man den Geschmack haben will, nimmt man dazu.

No. 474.

## Schinkenessenz.

Man legt Zwiebeln in eine Casserole, nimmt sodann 1 Pfund Schinken, dieser wird in Scheiben geschnitten und auch hereingelegt, denn gießt man Provenceröhl darauf und läßt es langsam angehen, damit es etwas Couleur bekömmt, nachdem mit Jus aufgefüllt und nebst ein Glas Champagner verkocht, degraissirt, durchgelassen und beym Anrichten mit Citronensaft abgeschärft.

No. 475.

## Sahnsauce.

Schlaget in einen Tiegel das Gelbe von Eyern, rühret darein ein wenig Mehl, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, Salz, etwas Butter, rühret dazu süße Sahne, und rühret es beständig auf Kohlenfeuer, daß es etwas dicke wird. Zu Stockfischpasteten nimmt man auch feingehackte Schalotten darein.

No. 476.

## Sauce von Stachelbeeren zu junge gebratene Hühner.

Die Stachelbeeren werden gesäubert, gewaschen, und in Schmalz geröstet, hierauf wird ein wenig Fleischbrühe, Wein und Essig daran geschüttet, mit Muscatenblüthe und Nelken gewürzt, nach Belieben gezuckert und aufgekocht. Zuletzt legt man noch Citronat und Citronenschaalen an, und läßt es damit noch einmal kochen, und streuet beym Anrichten Zimmt darüber.

No. 477.

## Mandelsauce über gebratene Hühner oder Kapaunen.

Stoßet Mandeln, wenn sie vorhero abgebrühet worden, in einem Mörsel recht klein, thut sie in einen Tiegel, gießet dazu heißen Wein

und

und etwas Bouillon, so aber nicht fett ist, thut dazu geriebenen Pfefferkuchen, nebst kleine und große Rosinen, geriebene Citronenschaale, würflich geschnittenen Citronat, gestoßene Cardomomen und Muscatenblumen; gießet dazu ein wenig von dem Gewürzessig, in Ermangelung dessen, Citronen- oder Weinessig, laßt es kochen und richtet es unter gebratene Hühner, oder Kapaunen an.

No. 478.

## Trüffelnsauce.

Nehmet geweichte Trüffeln, gekochte Morcheln, eingemachte Champignons, Zwiebeln, Citronenschaale, gewässerte Sardellen, hacket alles klein, röstet in Butter Mehl und ein wenig geriebenen Zucker gelbbraun, thut das Gehackte dazu in den Tiegel, gießet Bouillon dazu, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, und laßt dieses zusammen kochen; zuletzt druckt Citronensaft dazu. Nehmet diese Sauce zu Rinderbraten, gekochten Rindfleisch und wozu man sonst will. Nimmt man frische Champignons, so muß man sie erst, wie bey der Vorkost von Champignons gesagt ist, präpariren.

No. 479.

## Pfefferkuchensauce zu Wildbraten.

Schneidet Pfefferkuchen in guten Wein, thut dazu gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen, Zimmet, Cardomomen, laßt es zusammen kochen, gießet ein wenig Citronen- oder Rosenessig hinzu, laßt es wieder kochen, zuletzt thut Citronenscheiben dazu, und laßt es noch ein wenig kochen; denn thut diese Sauce in einen Topf oder Tiegel, und verwahret selbigen wohl zugedeckt in einem Keller oder sonst an einem kühlen Orte. Wenn man etwas von dieser Sauce gebrauchen will, nimmt man so viel, als man nöthig hat, nebst etlichen Citronenscheiben heraus, läßt es einmal aufkochen, und richtet sie an unter einen gespickten und gebratenen Haasen, oder andern Wildbraten.

No. 480.

## Venetianischer Mostert.

Nehmet Quitten, kochet sie weich, schälet sie denn, schneidet das Fleisch von dem Steinigten, schlaget es durch einen Durchschlag, nehmet davon ein Pfund, und weißen Senf ein Pfund, kochet den Senf in Wein und laßt die Quitten einmal mit aufsieden, alsdenn rühret darunter gestoßene Gewürznägelein und Ingber, jedes ein halb Loth, Anies, Fenchel, Coriander, jedes 3 Loth.

No. 481.

## Lange zu conservirende Sauce zu allerley Braten.

Röstet ein Stück Roggenbrodt, laßt es in Wein und Essig mit gestoßenem Pfeffer, Gewürznägelein, Zimmet, Muscatenblumen und Cardomomen wohl kochen, thut hernach 2 oder 3 Löffel schönes Mehl dazu, und laßt es noch ein klein Weilchen kochen; denn gießet diese Sauce in einen Topf oder Tiegel, und verwahret sie zugedeckt in einem Keller, oder sonst an einem kühlen Orte. Wenn man davon brauchen will, rühret man es mit einem reinen Löffel wohl untereinander, gießet so viel heraus, als man nöthig hat, schneidet eine Limonie oder Citrone in Scheiben dazu, laßt es zusammen kochen, und gießet noch ein wenig Citronenessig dazu; wenn die Limonie zu salzig ist, so wässert sie vorhero ein wenig ein, richtet sie denn an unter was vor einen Braten ihr wollet. Diese Sauce bleibet ein Jahr lang gut.

# Eilfte Abtheilung.

## Von Sallaten.

No. 482.

### Citronensallat.

Man schäle schöne und große Citronen ganz sauber von ihrer gelben Schaale, hernach schneide man das weiße in feine Scheiben, lege sie auf einen Teller, bestreue sie mit Zucker, die gelbe Schaale schneide man in feine Striemen, lasse etwas Zucker sieden, werfe ihn kurze Zeit hinein, nehme sie dann heraus, lege sie auf Papier, lasse sie abtrocknen und streue sie dann über die Citronenscheiben.

No. 483.

### Gesottener Citronensallat.

Schäle und schneide die Citronen wie zuvor, und laß die Scheiben sieden, darauf lege sie nochmals in kaltes Wasser, wenn dieses wieder ganz rein abgegossen, so richte es an mit Zucker, Wein und Pomeranzenblüthwasser.

No. 484.

## Abgesottener Artischockensallat.

Man putze 3 oder 4 Artischocken, und schneide sie in 4 oder 6 Theile, die übrigen Blätter und den Pelz lege man zugleich in frisches Wasser, und lasse sie darinn mit gehörig viel Salz sieden, doch so, daß sie nicht zu weich werden. Wenn sie aus dem Wasser genommen und ganz abgeleckt sind, werden sie mit Essig, Oehl und Pfeffer angerichtet.

No. 485.

## Kardoffelsallat.

Die Kartoffeln werden in Wasser abgekocht, dann abgeschält, in Scheiben geschnitten, auf einen Teller gelegt, und mit Essig und Oehl übergossen.

No. 486.

## Rothe Rübensallat.

Man kocht die rothen Rüben in Wasser gahr, schälet die Haut von ihnen ab, schneidet sie in Scheiben, leget sie schichtweise in einen steinernen Topf, und zwischen den Schichten würflich geschnittenen Merrettig, gießt alsdenn Wein- oder Biereßig über dieselbe, läßt sie so einige Tage stehen, und braucht sie hernach als Sallat zu Braten.

No. 487.

## Sallat von marinirten Cucumern.

Man nimmt die schönsten und kleinsten von den eingemachten Cucummern, legt sie in eine Schüssel. Hernach nimmt man große, schneidet sie länglich in 4 Theile, legt sie auf den Rand der Schüssel herum, und garnirt es mit Pistacien.

No. 488.

## Mandelsallat.

Man schälet süße Mandeln, schneidet sie in Stücken, legt sie in eine Sallatschüssel, thut Senf dazu und richtet diesen Sallat mit Granatäpfelkernen und Zucker an.

No. 489.

## Mandelsalse.

Die Mandeln müssen vorhero in warmen Wasser abgezogen, zart gestoßen mit Essig und Wein durchgerieben, ein wenig gezuckert und hernach zum Gebratenen auf den Tisch gegeben werden.

No. 490.

## Gesottener Sellerysallat.

Wenn der Sellery geputzt und geschnitten, läßt man ihn in Wasser sieden und hernach kalt werden. Man macht ihn mit Oehl

und Essig wie andern Sallat an, und ziert ihn mit abgeputzten Selleryblättern, so man in frischen Wasser aufbehalten, da der Sellery geputzt worden.

No. 491.

## Sardellensallat.

Die Sardellen werden gewässert, von den Gräten gelöset, und in zierlicher Ordnung auf einen Teller gelegt. Aus Oliven schneidet man den Kern heraus und rollt sie wieder so auf, als ob sie noch ganz wären. Denn legt man einen Streif Oliven, einen Streif Capern, einen Streif Sardellen, oben drüber marinirte Muscheln, gereifte Citronenscheiben und Servelatwurst: die Zuthaten sind willkührlich. Zuletzt gießt man Oehl und Essig darauf und so ist er fertig.

# Zwölfte Abtheilung.

## Von Gelées, Cremen, Muße und Milchspeisen.

No. 492.

### Klarer Gelée.

Auf drey Viertelpfund von dem besten frisch geraspelten Hirschhorn, nimmt man ein Quart Rheinwein, oder alten Franzwein, und ein halb Quart Wasser, thut es in einen neuen, vorhero mit Wasser wohl ausgekochten irdenen Topf, wozu ein Deckel seyn muß, der sich gut darauf passet; thut dazu von einer halben Citrone die dünne abgeschnittene Schaale, rühret es mit einem silbernen Löffel wohl durcheinander, deckt es wohl zu, setzet es zum Feuer, und laßt es sachte kochen, damit es ja nicht überkocht. Wenn es gute zwey Finger breit eingekocht ist, nimmt man mit einem silbernen Löffel etwas heraus, gießt es auf einen zinnernen Teller, und siehet zu, ob es, wenn es kalt, steif genung ist; sonst laßt es noch kochen. Wenn er gut ist, rückt man den Topf vom Feuer etwas

ab, daß er nicht mehr kochet, aber doch warm bleibt; laßt ihn stehen, bis er sich gesetzt hat. In dieser Zeit thut in ein porcellainen Geschirr geriebenen feinen Zucker, und von etlichen Citronen den Saft, gießet durch eine dichte grobe Serviette den Gelée klar ab und dazu, rühret es durcheinander, kostet es, und thut nach eines jeden Geschmack, wenn es nöthig ist, noch Zucker oder Citronensaft dazu; gießet es wieder durch eine grobe dichte Serviette in eine porcellaine Schüssel oder Forme, setzet es in den Keller und laßt es steif werden. Dieser Gelée wird, wenn das Hirschhorn gut ist, allemal gut, und ist viel geschwinder gemacht, als wenn das Hirschhorn erst mit Wasser gekocht wird. Das Hirschhorn wird nicht gewaschen, sondern gleich in den Topf geschüttet und der Wein und das Wasser darauf gegossen; auch ist dieses nur eine kleine Portion, und kann man sie, nachdem man viel haben will, etlichemal verdoppeln. Man muß sich hüten, daß nichts fettiges dazu kommt, sonst wird er trübe. Hat man den Gelée in eine Forme gegossen; so muß man die Forme, wenn man es anrichten will, über heisses Wasser halten, daß sich der Gelée losgiebt, oder geschwinde die Forme in heißes Wasser tauchen, aber ja nicht zu lange, daß es nicht zu viel schmelzt. Für Kranke nimmt man nur ein halb Quart Wein, und ein Quart Wasser.

No. 493.

## Rother Gelée.

Hiezu nimmt man den vorigen Gelée, aber ohne Zucker, und wenn er zum zweytenmal durchgegossen ist, rühret man darunter Kirsch- oder Himbeersaft, welcher mit Zucker dicke eingekocht ist; denn thut es in eine porcellaine Schüssel, oder in eine Forme, und laßt es kalt werden. Mit diesem Gelée kann man auch Citronen füllen. Schneidet die Citronen, wovon man den Saft in dem Gelée braucht, in der Länge von einander, und drückt den Saft heraus in die Schüssel zum Gelée. Denn schneidet aus denen Hälften der Citrone das Weiße, so viel möglich, behende heraus, daß aber ja das Gelbe nicht eingeschnitten wird. Setzet sie auf eine Schüssel, leget etwas dazwischen, daß sie feste und gerade stehen, und denn füllet sie mit diesem Gelée. Wenn sie kalt und steif sind, schneidet sie mit einem scharfen Messer in der Länge von einander, leget sie auf den vorigen Gelée, wenn selbiger in einer Schüssel ganz kalt und steif ist, an den Rand herum. Das meiste von diesen Citronenviertels muß auf dem Gelée liegen, und nur eine Spitze auf dem Rand. Man nimmt von dem vorigen Gelée hiezu gleich etwas a part ohne Zucker. Diese gefüllte Citronenviertel sind überhaupt gut zum Garniren der Gelées.

No. 494.

## Weißer Gelée.

Brühet ein gut Theil süße Mandeln ab, nach Proportion des Gelées den man machen will, stoßet sie sehr fein mit ein wenig Wasser, thut sie in eine porcellaine Schüssel, oder anderes porcellaines Geschirr; gießet dazu von dem ersten mit Citronen und Zucker melirten Gelée, welchen man aber nicht zum zweytenmale durchgießt; setzet es auf oder in ein Geschirr, worinn heißes Wasser ist, rühret es mit den Mandeln wohl durcheinander, daß der Gelée von den Mandeln weis wird; ringet es alsdenn durch eine Serviette, daß der Saft von den Mandeln gut herauskommt, rühret es durcheinander und laßt es kalt werden. Will man Gelée als fetten Speck zum garniren machen, so gießt erst von dem rothen Gelée in ein porcellaines Geschirr, wenn es kalt und steif ist, so macht von dem weißen Gelée auf warmen Wasser wieder welchen dünne, und gießt es auf den rothen. Wenn es kalt und steif ist, schneidet davon Stücken, so siehet es aus wie fetter Speck. Mit dem Aufsetzen auf oder in warmes Wasser, kann man sich auch mit dem ersten und allen Gelées helfen, wenn etwa der Gelée zu kalt würde, ehe man ihn zum zweytenmal durchgießet.

No. 495.

## Gelée mit gebrannten Wasser.

Nehmet drey Viertelpfund von dem besten geraspelten Hirschhorn, ein Quart Rhein- oder alten Franzwein, ein halb Nößel Wasser und ein halb Nößel schwarz Kirschwasser, von einer halben Citrone die Schaale dünne abgeschält, und ein Stück ganzen Zimmt; verfahret damit, wie mit dem ersten Gelée; wer will, kann auch zu dem Gelée, ehe man ihn durch die Serviette zu dem Zucker und Citronensaft gießt, ein paar Löffel Orangewasser gießen. Dieser Gelée ist sehr gut für Kranke.

No. 496.

## Milch-Gelée.

Man nimmt ein Viertelpfund Hausenblase, diese wird gut geklopft und klein geschnitten, in Wasser geweicht und denn recht weich und mürbe gekocht, in währendem Kochen aber beständig gerühret, denn durch ein Haarsieb gestrichen: diese durchgetriebene Hausenblase wird alsdenn in ein Quart Milch gethan, von 6 bis 8 Citronen die Schaale auf Zucker abgerieben, auch Citronensaft, wovon die Kerne zurückbleiben müssen, und etwas Wein dazu gethan, dieses alles setzt man aufs Feuer und läßt es recht kochend heiß werden, rühret es so lange bis es

sich theilet, denn gießet man es durch eine Serviette oder Geléetuch bis es helle und klar ist, thut es in kleine Gläser und giebt es kalt zu Tische.

No. 497.

## Gelée von Kälberfüßen.

Nehmet Kälberfüße; nachdem man viel Gelée machen will, nimmt man auch viel Füße, hauet sie in Stücken und kocht sie mit Wasser, aber ohne Salz; nehmet etwas Brühe heraus, laßt sie kalt werden, und sehet zu, ob sie steht; denn gießt selbige durch eine Serviette in ein porcellaines Geschirr, nehmet, wenn es kalt ist, das Fett, so darauf stehet, ab, nehmet drey Hände voll, auch mehr, nachdem es viel Gelée ist, süße Mandeln und einige bittere Mandeln, brühet sie ab und stoßet sie mit ein wenig Milch recht fein, thut den Gelée in eine recht reine verzinnte Casserole, oder in einen neuen mit Wasser wohl ausgekochten Tiegel, thut dazu die fein gestoßenen Mandeln, etwas Milch, einige Stücken Zimmet, etliche Stücken ausgepellte Cardomome, dünne abgeschnittene Citronenschaale und Zucker, laßt es zusammen kochen, bis es gut nach dem Gewürz schmeckt, denn gießt es durch eine grobe dichte Serviette, ringet aus denen Mandeln den Saft gut heraus, und thut es in eine Forme. Hat man keine

Forme,

Forme, nimmt man einen porcellainen Spülnapf und Obertassen, und lässet es kalt werden. Sollte es nicht herausgehn wollen, so verfahret damit, wie bey dem ersten Gelée gesagt worden; garniret es mit lang geschnittenen trocken eingemachten Pomeranzenschaalen, welche man zu Stengel nimmt, und leget eingemachte Früchte als Blumen daran, und zu den Blättern nehmet Citronat. Gebet dazu süsse Sahne und Zucker. Nimmt man einen Spühlnapf und Tassen, so richtet man den Spühlnapf in der Mitte der Schüssel und die Tassen umher an.

No. 498.

## Kalbs-Gelée auf andere Art.

Nehmet Kalbfleisch von der Hesse oder dicken Bein, hauet und schlaget es in ganz kleine Stücken, kochet es mit gutem weichen Wasser; bis keine Kraft mehr in dem Fleische ist; gießet ein wenig auf einen zinnernen Teller, und sehet zu, ob es steif wird, wenn es kalt ist, sonst laßt es noch einkochen; gießt es durch eine Serviette und laßt es kalt werden, denn nehmet alles Fett davon ab, thut es in eine recht reine verzinnte Casserole, drückt dazu ein gut Theil Citronensaft, auch etwas dünne abgeschnittene Schaale, Wein und Zucker, wer will, auch ein Stück ganzen Zimmt, laßt es gut kochen, denn gießt es durch eine grobe dichte Serviette in

Porcel-

Porcellain und laßt es kalt werden. Soll es für einen Kranken, gießt man nur wenig Wein dazu.

No. 499.

## Kraft-Gelée für Kranke.

Nehmet ein altes Huhn, das Schulterblatt von einem Kalbe, 8 Kälberfüße, waschet alles recht sauber und rein, thut es in einen vorhero mit Wasser wohl ausgekochten neuen Topf; bindet in ein Tuch ein halb Pfund geraspeltes Hirschhorn, leget es dazu, gießt so viel Wasser darauf, daß es noch über das Fleisch stehet, schäumet es mit einer recht reinen Schaumkelle, woran ja kein Fett ist, denn deckt es zu und laßt es bey Kohlenfeuer kochen, daß sich aber das Fleisch ja nicht ansetzet, und laßt es so lange kochen, bis das Fleisch und Huhn zerfällt. Probiret ihn, gießt selbigen durch eine Serviette, laßt es kalt werden und nehmet alles Fett davon ab. Nehmet den Gelée, thut ihn in eine verzinnete Casserole, drückt Citronensaft dazu und ein wenig Zucker, laßt es kochen. Schlaget von ein paar Eyern das Weisse zu einem steifen Schaum, gießt es dazu und laßt es ein Weilchen damit kochen, alsdenn nehmet den Schaum wieder ab und gießt es durch eine dichte grobe Serviette in Porcellain.

## No. 500.

## Gelée zu färben.

Will man den Gelée roth färben, so nimmt man rothe Rüben und schneidet sie, wenn solche vorhero rein gemacht, scheibenweiß auf einen Teller, gießet Eßig oder Wein darauf, welches die Röthe von selbst ausziehet, davon gieße man soviel in die Gelée bis sie roth wird. Oder man nimmt nur von eingemachten Rüben etwas solcher Brühe und gießt solchen in die Gelée.

Wenn der Gelée blau zu färben, reibet man Kornblumen zu einem Saft, drückt selbigen durch ein reines Tuch, thut solches hernach in die Gelée so viel man will, damit es hoch blau oder bleumourant werde.

Will man mit Saffran gelb färben, so bindet man den ganzen Saffran in ein Läppchen legt es in das Gelée welches man vorhero etwas warm machen muß, und drückt das Bündchen zusammen, damit der Saft herausgehe. Mit Eyerdotter kann man auch gelb färben. Um den Gelée grün zu färben, nimmt man grünes Korn, schneidet solches ganz klein, und stößt es in einen Mörser, thut die Masse in ein Tüchlein, und drückt den Saft heraus, welcher hernach zum Färben gebraucht wird.

No. 501.

## Gallert von Habergrütze.

Nehmet Habergrütze, wässert sie 3 Tage, gießt alle Tage zweymal frisches Wasser darauf, wenn das vorige vorhero klar abgegossen worden. Den vierten Tag rühret es mit dem Wasser, wenn es wohl durcheinander gerühret worden, durch ein reines Haarsieb, thut es in eine wohl verzinnte Casserole, drückt dazu den Saft von etlichen Pomeranzen und von halb so viel Citronen, auch etwas von der dünne abgeschnittenen gelben Schaale von beyden, und Zucker; laßt dieses wohl aufkochen, gießt es durch eine Serviette in Porcellain und laßt es kalt werden.

No. 502.

## Citronencreme.

Nehmet 6 ganze Eyer, 6 Eyerdotter, ein Nößel Wein, ein Nößel Wasser, von 10 Citronen den Saft, und ein ganz Theil geriebene Schaale, 2 Löffel Kraftmehl und Zucker, querlet es gut durcheinander, setzet es an Kohlenfeuer, rühret es beständig, bis es dicke wird, denn in eine porcellaine Schüssel gegossen und kalt werden lassen; wenn man will, kann man anstatt des schlechten Wassers schwarz Kirschwasser nehmen. Will man es für einen Kranken nehmen, kann man das Kraftmehl weglassen.

No. 503.

## Kraftcreme, besonders für Kranke.

Man nimmt halb Rheinwein und halb schwarz Kirschwasser; zu ein halb Nößeltöpfchen von 2 bis 3 Eyern das Gelbe, ein wenig weiße Stärke, welche erst in Wasser geweicht, und Zucker, wie auch Citronenschaale, querlet alles zusammen und setzet es bey Kohlenfeuer, querlet es beständig, bis es dicke wird und anfängt zu kochen. Dieses kann warm und auch kalt gegessen werden.

No. 504.

## Spanischer Creme.

Man nimmt eine tiefe porcellaine Schüssel, läßt ein Kreutz von ganz dünnem Holz machen, es muß aber etwas hoch seyn, daß es über die Schüssel, auch über den Rand steht, denn wird es nach der Schüssel ausgeschnitten, daß es recht in der Schüssel passet. Es muß aber solches Holz genommen werden, wovon die Speise nicht den Geschmack annimmt. Denn nehmet ein Quart gute Milch, und kochet sie auf; denn nimmt man zwey Töpfe, welche jeder etwas über ein halb Quart halten, der zum Eyweis muß aber noch etwas größer seyn, als der zum Gelben. Die Töpfe müssen neu und mit Wasser wohl ausgekocht seyn; in dem kleinsten schlaget das Gelbe von 14 Eyern und in dem

grösten das Weiße, querlet sie wohl, thut in den Gelben Rosenwasser, und in den Weißen Orangewasser. Das Weiße muß zu Schaum gequerlet werden, in die Milch muß man so viel Zucker legen, daß es süße genung ist; alsdenn müssen zwey Leute querlen, und man gießet in jeden die Hälfte von der kochenden Milch, setzet es an Kohlenfeuer, querlet es beständig, bis es dicke wird; es muß aber nicht kochen; denn gießet es in zwey porcellaine Schüsseln, bis es etwas abgerauchet ist; alsdenn haltet das Kreutz in der Schüssel feste nieder, damit es sich nicht verschiebet, und nicht sehr viel von ein Fach ins andere laufen kann, welches hernach nicht zu sehen ist, wenn noch öfters eingefüllet wird. Denn füllet übers Kreutz in 2 Fächern von dem Gelben, und in 2 Fächern von dem Weißen, doch nicht mit einemmal viel, sondern immer nur etwas, bis es alle ist. Die Fächer müssen beym Einfüllen immer egal voll seyn. Wenn es kalt ist, so hebet das Kreutz heraus, brühet etliche Pistacien ab, hacket sie klein und streuet sie auf dem Weißen, beleget den Rand der Schüssel mit halb von einander geschnittenen Citronenscheiben, wenn die Citrone vorher mit einem Citronenreißer in der Länge gerissen ist. Sollte das Weiße, wenn man es abrühret, nicht dicke genung werden, so querlet noch von ein paar Eyern das Weiße dazu, und querlet es noch ein wenig bey Kohlenfeuer.

Diese

Diese Portion kann nach der Größe der Schüssel halb oder ganz verdoppelt werden, weil sie nicht groß ist.

No. 505.

## Creme von Chokolade.

Man setzt ein Nößel Milch ans Feuer, und schlägt, ehe sie kocht, acht bis neun Eyerdotter in ein Töpfchen, thut einen Löffel voll geriebene Chokolade hinein, und quirlt alles recht durcheinander, schüttet nun ein Viertelpfund Zucker hinein, gießt wieder ein Nößel abgekochte Milch daran, und quirlt es wieder durcheinander, denn setzt man die Creme auf ein Kohlfeuer, und rührt sie nicht bis sie dick wird. Alsdenn läßt man sie durch einen Durchschlag auf das Geschirr laufen, worinn es aufgetragen werden soll.

No. 506.

## Sahncreme.

Nehmet von 30 Eyern das Weiße, schlaget es in einen neuen mit Wasser gut ausgekochten Topf zu Schaum, gießt dazu ein Quart süße Sahne, Zucker und Orangewasser, setzet es an das Feuer, laßt es bis zum Kochen kommen, es muß aber beständig gequerlet werden, bis es dicke wird; denn gießet es in eine por-

cellaine Schüssel, und wenn es kalt ist, garnirt es am Rande mit eingemachten Hambutten oder Kirschen.

No. 507.

## Milchcreme.

Nehmet ein Quart Milch, von 2 Citronen die abgeriebene Schaale, Zucker, ganzen Zimmet, Orangeblüthwasser; wenn es kocht, rühret es ab mit dem Gelben von 20 Eyern, welches vorhero wohl geklopft worden, setzet es an Kohlenfeuer, rühret es, und wenn es dicke wird, gießt es in eine porcellaine Schüssel, daß es kalt wird.

No. 508.

## Weincreme mit Citronat.

Man nimmt ein Quart Franzwein, drückt von 2 Citronen den Saft, jedoch ohne Kerne, darein, schälet die Schaale von der einen Citrone ganz dünne ab, leget sie hinein, thut Zucker dazu, läßt es kochen, rühret es ab mit dem Gelben von 20 Eyern, setzet es wieder an das Feuer und rühret es, bis es dicke wird, es muß aber nicht kochen; nehmet die Citronenschaale heraus, gießet es in eine porcellaine Schüssel. Wenn die Creme meist kalt ist, schneidet man Citronat in lange Schnitten, leget sel-

bige halb auf die Creme und halb auf den Rand der Schüssel.

No. 509.

## Citronenmuß.

Nehmet 10 Eyer, diese werden wohl gequerlet, thut dazu die abgeriebene Schaale von 2 Citronen, wie auch den Saft, imgleichen Zucker, gestoßenen Zimmt und Cardomome, gießt etwas Wein und Wasser dazu, jedes gleich viel, querlet alles wohl untereinander, beschmieret eine zinnerne Schüssel dünne mit Butter, gießt dieses hinein und laßt es auf gelindem Kohlenfeuer dicke werden. Es muß ja nicht kochen, sonst ist es verdorben; laßt es kalt werden.

No. 510.

## Citronenmuß auf andere Art.

Reibet eine Citrone auf dem Reibeeisen mit Saft und Schaale, nehmet die Kernen heraus, gießt etwas weißen Wein darauf und laßt es kochen, alsdenn reibet es durch einen Durchschlag, querlet 3 Eyerdotter mit gestoßenen Candiszucker und 2 Löffel Rosenwasser dazu und laßt es unter beständigen Querlen aufkochen, gießt es in Porcellain und laßt es kalt werden. Diese Portion kann man vervielfältigen, so groß, wie man sie haben will.

No. 511.

## Citronenmuß noch auf andere Art.

Nehmet das Gelbe von 8 Eyern, rühret selbiges nebst einem Löffel voll feinem Mehl so lange, bis es ganz dicke wird; sodann reibet die Schaale einer Citrone mit Zucker ab, und drücket den Saft auch dazu; gießet Wein und etwas Wasser dazu, daß es aber doch dicke genung bleibt. Man thut auch ein Stück ganzen Zimmt dazu und noch Zucker, bis es süße genung wird. Dieses zusammen muß auf Kohlenfeuer gerühret werden, bis es dicke ist; denn schlaget von 4 Eyern das Weiße zu Schaum, thut es dazu und rühret es durcheinander, giesset es in eine porcellaine Schüssel und laßt es kalt werden.

No. 512.

## Citronenmuß wieder auf andere Art.

Man nimmt einen Topf, schläget ganze Eyer hinein, daß der Topf halb voll wird, reibet auf dem Reibeeisen Citronenschaalen ab, thut sie dazu, nebst nach Proportion der Eyer von etlichen Citronen den Saft, und Zucker. Dieses sehr wohl gequerlet und denn unter stetem Querlen bey Kohlenfeuer bis ans Kochen kommen lassen, vom Feuer genommen und noch gequerlet, alsdenn in eine porcellaine Schüssel gegossen und kalt werden lassen.

No. 513.

## Mandelmuß.

Stoßet ein halb Pfund abgebrühete süße Mandeln mit Rosenwasser klein, kochet sie in Milch, thut Zucker und Rosenwasser dazu, nebst etwas Salz, und laßt es gut kochen; nehmet 2 oder 3 Löffel voll weiße Stärke, nach Proportion der Milch, welche vorhero in kalter Milch geweichet worden, thut sie dazu, rühret es, bis es dicke genung ist, und gießt es in eine porcellaine Schüssel. Wenn es kalt ist, so besiecket es mit länglich geschnittenen Citronat.

No. 514.

## Eyermuß.

Dazu zerklopft man das Weiße von zwölf Eyern, gießt ein halb Quart süße Sahne, Rosenwasser und Zucker daran, klopft es recht durcheinander, thut es in eine Pfanne, und laßt es auf der Glut so lange als harte Eyer kochen, dabey aber muß es beständig gerühret werden, zuletzt treibt man es durch ein Haarsieb in ein zinnernes Geschirr, und streuet wenn es kalt ist, Zucker und Zimmt darüber.

No. 515.

## Milchmuß.

Zu ein Nößel Milch nehmet ein wenig weiße Stärke, 2 ganze Eyer, oder von dreyen das Gelbe; weichet die Stärke mit ein wenig Wasser, querlet sie zu den Eyern nebst Rosenwasser, Zucker, Butter, ein wenig Salz und die Milch, gießet es in eine Casserole, setzet es auf kleines Kohlenfeuer, rühret es, laßt es sachte kochen, bis es die gehörige Dicke hat; richtet es an und streuet Zucker darüber. Man kann es kalt und auch warm essen, und ist in einer Viertelstunde gemacht. Will man es kalt essen, muß der Zucker nicht eher, als bis man es zu Tische giebt, darüber gestreuet werden, weil es sonst wässerig wird.

No. 516.

## Gebackenes Quitten- oder Aepfelmuß.

Nehmet 30 bis 35 Quitten, nachdem sie groß sind, kochet solche in Wasser weich, denn schälet sie und machet mit einem Messer das Fleisch von dem inwendigen steinigten ab, thut es in eine tiefe Schüssel und rühret es mit der hölzernen Keule eine gute Stunde nach einer Seite; thut dazu geriebenen Zucker, abgeriebene Citronenschaale, gestoßenen Zimmt, nach

eines

eines jeden Geschmack, rühret es wohl; schlaget von 8 oder 9 Eyern, nachdem sie groß sind, das Weiße zu einem steifen Schaum, rühret es allmählig dazu. Wenn es noch sehr stark untereinander gerieben ist, denn bestreichet eine tiefe silberne oder blecherne Schüssel mit Butter, thut dieses hinein, backt es in der Tortenpfanne und streuet gestoßenen Zimmt darüber. Von Aepfeln wird es eben so gemacht; es müssen aber solche Aepfel genommen werden, die nicht sehr wässerig sind. Gebet es warm zu Tische und geriebenen Zucker dazu.

No. 517.

## Gebackenes Sahnmuß.

Nehmet ein Quart süße Sahne, 12 Eyer, 4 Löffel voll Zimmtwasser oder Rosenwasser, geriebenen Zucker, dieses zusammen in einem Topf wohl gequerlet; nehmet eine zinnerne Schüssel, machet sie auf Kohlenfeuer warm, alsdenn bestreichet sie ein wenig mit kalter Butter, gießt dieses hinein, setzet die Schüssel in die Tortenpfanne und macht das meiste Feuer oben; wenn es oben braun ist, streuet Zimmt darüber. Gebet es warm zu Tische und geriebenen Zucker dazu.

No. 518.

## Gebackenes Mandelmuß.

Reibet ein halb Pfund ausgewaschene Butter zu Sahne, thut dazu 8 Eyer, reibet sie wohl mit der Butter, denn thut dazu ein halb Pfund gestoßene süße Mandeln, einen Löffel Rosenwasser, etwas fein geschnittene Citronenschaale, bestreichet eine zinnerne Schüssel mit Butter auf vorige Art, und backt es in der Tortenpfanne. Gebet es warm zu Tische und Zucker dazu.

No. 519.

## Citronenmilch.

Nehmet zu ein Nößel süße Milch und ein halb Nößel süße Sahne ein ganz Theil geriebenen Zucker, und aus 2 Citronen den Saft dazu gedruckt, querlet es lange, laßt es eine Stunde stehen, denn gebet es in Porcellain auf.

No. 520.

## Flamri.

Nehmet 2 und ein halb Quart Milch, 28 Loth süße Mandeln und 4 Loth bittere Mandeln, fein gehackte Citronenschaale, Orangewasser, Zucker und ein Pfund Reißmehl. Von der Milch behaltet so viel zurück, das Reißmehl damit einzurühren, die andere Milch setzet auf

das

das Feuer; wenn sie kocht, thut dazu die Mandeln, wenn sie vorher abgebrühet und mit ein wenig Milch recht fein gestoßen sind, nebst der Citronenschaale und Zucker, laßt es zusammen kochen, denn gießt das in Milch eingerührte Reißmehl dazu, rühret es beständig, bis es gahr ist; denn das Orangewasser dazu gegossen und durcheinander gerühret; füllet es in eine Forme, oder in Ermangelung derer, in einen Spühlnapf und in Obertassen, laßt es kalt werden und richtet es in einer porcellainen Schüssel an, gebet Rheinwein oder alten Franzwein dazu, nebst Zucker.

No. 521.

## Kannenmilch.

Nehmet von 12 Eyern das Weiße, schlaget oder querlet es, daß es fast ein Schaum wird; nehmet denn 2 Nößel süße Sahne oder gute Milch, kochet sie auf und rühret sie zu dem Eyerweis nebst Zucker, etwas Salz und Rosenwasser, gießt es denn in eine zinnerne Kanne, die einen Deckel hat, setzet einen Kessel mit Wasser auf das Feuer, setzet die Kanne darein, laßt es kochen, bis es so steif in der Kanne wird, daß man es mit einem Löffel ausstechen kann; setzet es denn an einen Ort, wo es kalt wird, stechet es mit einem silbernen Löffel aus, leget es in eine porcellaine Schüssel und reibet Citro-

nenschaale darüber. Nehmet die Hälfte von denen Eyerdottern, wovon das Weiße ist geschlagen worden, gießt dazu 2 Nößel süße Milch und Zucker, rühret sie ab über Kohlenfeuer, bis sie ein wenig dicke wird, laßt sie kalt werden und gießt sie über die angerichtete Kannenmilch.

No. 522.

## Kalte Milch.

Man nimmt zu 10 Eyern ein und ein halb Quart Milch, querlet es zusammen mit geriebenem Zucker, Orange- oder Pfirsichlaubwasser; gießet es in eine Casserole, läßt es unter stetem Rühren so lange kochen, bis es dicke genung ist, gießt es in eine porcellaine Terrine und läßt es kalt werden.

No. 523.

## Kalte Buttermilch.

Man nimmt 2 Quart süße Milch, kochet sie auf, gießt sie in einen Topf, rühret sie so lange, bis sie kalt wird und keine Haut mehr setzet, denn gießt ein Nößel frische Buttermilch dazu, rühret es durcheinander, deckt es wohl zu und setzet es in den Keller.

No. 524.

## Madenmilch.

Man nimmt 3 Nößel rohe Milch und 15 ganze Eyer, querlet dieses gut untereinander, gießt es in eine Casserole, läßt es auf Kohlenfeuer kochen, daß es käset, thut es alsdenn in einen Durchschlag und läßt es ablecken. Wenn es kalt ist, nimmt man den Käse und reibet ihn in einer Reibesatte mit einer hölzernen Keule mit geriebenen Zucker; wer will, kann auch sehr klein gestoßene Mandeln darein nehmen; treibet es alsdenn durch einen Durchschlag in die Mitte einer porcellainen Schüssel, daß es wie ein Berg von Maden wird; gießet die vorerwähnte bittere Mandelmilch, wenn sie kalt ist, um den Berg, da, wo die Schüssel noch ledig ist. Man muß nicht viel dabey gießen, damit der Berg zu sehen ist. Die übrige Mandelmilch gebet a part dabey. Man kann auch eine schlechtere kalte Milch dazu nehmen von Milch, Eyerdotter, Zucker und gestoßener Cardomome.

No. 525.

## Mandelmilch für Kranke.

Nehmet einen neuen mit Wasser wohl ausgekochten Topf von 2 Quart, thut darein 4 gute Hände voll Gerste, ein halb Pfund kleine Rosinen,

Rosinen, beydes muß zuvor reine verlesen und gewaschen seyn, auch vor einen Groschen gebrannten Hirschhorn, gießet Wasser darauf und laßt es so lange zugedeckt kochen, bis die Gerste voneinander platzt, denn setzet es ab, daß es kalt wird, und thut eine Kürste grob Brodt darein, daß die Kraft herauszieht, alsdenn nehmet ein Viertelpfund abgebrühete und gestoßene süße Mandeln und vor 3 Pfennige Mahn, reibet beydes in einer Reibesatte mit einer hölzernen Keule, gießt etwas von dem gekochten Wasser dazu; wenn es ganz klein gerieben ist, rühret allmählich alles Wasser dazu und ringet es durch eine grobe Serviette, denn gießt dazu vor 1 oder 2 Gr. Zimmetwasser, auch Zucker.

No. 526.

## Eine bittere Mandelmilch.

Nehmet 4 Loth bittere und 12 Loth süße Mandeln, brühet sie ab und stoßet sie ganz fein, thut sie in einen Topf, schlaget von 15 Eyern das Gelbe dazu, und einen Löffel voll schön Mehl, klopfet selbiges eine Viertelstunde zusammen, denn schüttet drey Viertelpfund geriebenen Zucker dazu, und klopfet es wieder; denn gießet 3 und ein halb Quart vorhero abgekochte gute Milch dazu, rühret es wohl untereinander, setzet es in einer verzinnten Casserole auf Kohlenfeuer, rühret es beständig, bis es

kocht

kocht und dicke wird, alsdenn in Porcellain gegossen und kalt werden lassen. Man kann auch von einen dieser gebrannten Wasser dazu gießen, als Orange- Pfirsichblüth- Zimmt- oder Rosenwasser.

No. 527.

## Gebackene Milch.

Nehmet 16 Eyer auf ein Quart abgekochte Milch, querlet es, thut dazu geriebene Citronenschaale, Zucker, Orangeblüth- oder Pfirsichlaubwasser und etwas abgebrühete und recht fein gestoßene süße Mandeln: wenn es wohl durcheinander gequerlet ist, gießt es in eine tiefe zinnerne Schüssel, leget Sand auf den Boden der Tortenpfanne, daß die Schüssel nicht schmelzet, setzet die Schüssel darauf, decket den Tortenpfannendeckel darauf und backet sie bey gelindem Feuer. Wenn sie steif und oben etwas braun ist, so ist sie gut. Denn laßt sie kalt werden, streuet gestoßenen Zimmt darüber und gebet noch Zucker dazu.

No. 528.

## Schaummilch.

Nehmet trocken geröstete Semmelschnitten, leget sie in eine porcellaine Schüssel, streuet geriebenen Zucker, fein und länglich geschnittene Mandeln,

Mandeln, gewaschene kleine Rosinen, gestoßenen Zimmt und fein gehackte Citronenschaale darüber, befeuchtet es mit Sekt oder andern süßen Wein; denn nehmet Eyerweis, klopfet es mit Zucker, Orangewasser und süßer Sahne mit einem Quirl zu Schaum und leget es auf der Semmel hoch, daß es ein Berg wird.

No. 529.

## Schnee von Sahne.

Nehmet frische und recht gute süße Sahne, thut sie in einen etwas großen Topf und querlet sie sehr stark, denn nehmet den Schaum mit einem silbernen Löffel immer oben ab, thut ihn in eine porcellaine Schüssel und querlet es wieder sehr stark, nehmet den Schaum wieder ab, leget ihn in die Schüssel zu dem andern, und so fahret fort, bis man genung hat, gebet es gleich zu Tische und gebet dazu fein gestoßenen Zimmt und Zucker.

No. 530.

## Reißmilch.

Nehmet ein Viertelpfund Reißmehl, von 5 Eyern das Gelbe, ein Nößel Milch, Zucker und Orangewasser, querlet es wohl untereinander, rühret es am Feuer ab, und wenn es gekocht, thut es in eine porcellaine Schüssel.

Wenn

Wenn es kalt ist, streuet Zimmt und Zucker darüber.

No. 531.

## Blanmangee.

Nehmet ein Loth Hausblase, weichet sie eine Nacht in etwas Wasser, denn thut die Hausblase in ein Quart Milch, nebst Zucker, fein gehackte Citronenschaale, Orangewasser, 4 Loth süße und etliche bittere Mandeln, welche gebrühet und recht fein gestoßen seyn müssen. Dieses über dem Feuer gerühret, bis es etwas dicke wird, denn in Porcellain gegossen und kalt werden lassen.

No. 532.

## Blanmangee auf andere Art.

Nehmet 12 Loth gute Hausblase, solche wohl geklopfet und denn in ein wenig Wasser, nebst Zimmt, Citronenschaale und Zucker so lange gekochet, bis die Hausblase ganz zergangen ist, denn ein Quart süße Sahne dazu gegossen, nebst 12 Stück gebrühete und recht fein gestoßene bittere Mandeln; denn durch eine grobe Serviette in eine porcellaine Schüssel gegossen und kalt werden lassen. Im Sommer muß man es bey Eis setzen, auch etwas mehr Hausblase nehmen.

No. 533.

## Eyerkäse.

Nehmet 12 Eyer, schlaget sie in einen 2 Quarttopf, querlet sie wohl, thut dazu von einer Citrone die abgeriebene Schaale, abgebrühete und recht fein gestoßene süße Mandeln, Zimmtwasser, daß es wohl darnach schmeckt, nebst ein Quart gute Milch, die aber nicht aufgekocht ist, und so viel Zucker, daß es süße genung wird; decket den Topf dichte zu, setzet ihn in einen Kessel mit kochendem Wasser, und laßt es so lange kochen, bis es recht gut gekäset ist; denn nehmet den Topf heraus, setzet ihn schräge über ein Geschirr, so, daß die Wadicke ablaufen kann; denn streuet in den Spitzen der Eyerkäseformen kleine Rosinen, gießet den Käse hinein, und laßt die Wadicke vollends ablaufen; sodenn nehmet Milch, kochet sie, thut darein gebrühete und fein gestoßene süße Mandeln, auch etliche bittere, und Zucker, querlet es mit Eyern ab, rühret es beständig, gießt Zimmtwasser dazu; wenn sie dicke genung ist, setzet sie in den Keller, nebst dem Eyerkäse, und wenn beydes kalt ist, denn stülpet die porcellaine Schüssel, worauf er soll angerichtet werden, auf die Forme, und kehret es zusammen um, nehmet die Forme behutsam ab und gebet die Milch dazu. Man kann ihn auch größer machen, es müssen aber allezeit auf jedes Quart Milch 12 Eyer gerech-

net

net werden, das übrige nach Gutdünken. Man kann auch anstatt des Topfes einen blechernen Topf nehmen, von der Gestalt einer Kanne, aber größer und weiter, und worauf ein Deckel, welcher abgenommen werden kann, so feste schließen muß, daß kein Wasser beym Kochen darein laufen kann. Dieses muß man auch beym irdenen Topf verhüten; und kochet das Wasser im Kessel ein, so muß immer kochend Wasser zugegossen werden.

No. 534.

## Eyerkäse auf andere Art, welcher auch als Pudding kann genommen werden.

Nehmet 18 Eyer, 12 Loth Mehl, ein Quart süße Sahne, ein Viertelpfund Zucker, gestoßenen Zimmt und auf einem Reibeeisen abgeriebene Citronenschaale. Die Sahne und Zucker kochet zusammen, und laßt es wieder kalt werden; denn schlaget die Eyer in eine tiefe irdene Schüssel und reibet sie mit der hölzernen Keule sehr gut, thut dazu den Zimmt und die Citronenschaale, und reibet es gut durch, denn allmählig das Mehl hinzugethan und jedesmal gut durchgerieben, alsdenn die kalt gewordene Sahne dazu gerühret, nebst ein wenig Salz. Bestreichet ein Tuch oder Serviette mit kalter

Butter, thut dieses hinein und bindet es zu, wie einen Pudding, leget es in einen Kessel mit kochendem Wasser und laßt es 2 Stunden kochen; wenn es einkocht, gießt kochend Wasser dazu, daß es immer gut überkocht; alsdenn nehmet ihn heraus und leget ihn in einen Durchschlag, daß er ablecket und kalt wird. Wenn man ihn anrichtet, nimmt man ihn aus der Serviette, wie einen Pudding, und giebt dazu eine kalte Mandelmilch. Will man selbigen als einen Pudding nehmen, muß man ihn, bevor man ihn anrichtet, ablecken und etwas abkühlen lassen, welches man auch bey dem Zwiebackspudding thun muß. Nehmet dazu eine Sauce von eingemachten Kirschen oder Johannistrauben, welche bey dem bebackenen Schweineschinken zu finden ist, oder eine Hambuttensauce von der Hambuttenmarmelade, Wein, gestoßenen Zimmt, Citronenscheiben und Zucker. In Ermangelung des Eingemachten kann man auch Kirschmuß nehmen, und anstatt der Hambuttenmarmelade kochet man getrocknete Hambutten recht weich, und rühret sie durch einen Durchschlag.

No. 535.

## Mandelkäse.

Man nehme ein Stück Hausenblase, einer Hand groß, schneide es klein, dann in etwas Wasser gelegt, daß es bedeckt ist, eine

Weile

Weile darinn stehen lassen, und auf dem Feuer ganz gelinde gekocht, bis es weich wird, und stets gerührt, daß es sich nicht ansetze, alsdenn warm durch ein Haartuch gestrichen, ungefähr 1½ Quart süße Milch zum Feuer gesetzt und wenn solche anfängt zu kochen, 4 gute Hände voll ganz fein zestoßene Mandeln, ein wenig Salz, Zucker und durchgestrichene Hausenblase, alles in die Milch gethan und wieder durchkochen lassen, aber immer gerührt, sonst sitzen sich die Mandeln leicht an, denn abgenommen, daß es kalt wird. Wenn man es aus der Forme macht und es sodann von der Form nicht ablassen will, so schlage man ein heißes nasses Tuch über die Forme, so lößt es sich; denn mit einer guten Eyermilch oder Rahm, oder Wein mit Zucker süß gemacht, zur Tafel gegeben.

# Dreyzehnte Abtheilung.

## Von Kuchen und Gebackenen.

### No. 536.

### Aepfelkuchen.

Nehmet 8 Eyer, 12 Löffel voll Weisbier, und einen Löffel voll Weisbierhefen, gestoßene Cardomomen, Zucker und Zimmt nach Belieben, und Mehl nach Gutdünken. Rühret hievon einen etwas dicken Teig ein, und laßt ihn aufgehen. Denn schälet Aepfel, schneidet sie in runde Scheiben, werfet nur immer etliche in den Teig, kehret sie darinn um, nehmet immer eine Aepfelscheibe mit dem daran klebendem Teig mit dem Löffel heraus, und leget sie alsdenn in abgeklärte Butter und backet sie. Man kann einige zugleich, nachdem es der Raum erlaubet, einlegen, und wenn die eine Seite braun ist, sie umkehren.

No. 537.

## Aepfelkuchen, auf andere Art.

Nehmet drey Theile Mehl und ein Theil Zucker, so fein gerieben ist, rühret es ein mit gut geschlagenem Weißen von Eyern, jedoch nur so, daß der Teig etwas dicke bleibt. Verdünnet ihn mit ein wenig Wein, daß der Teig nicht zu dünne, auch nicht zu dicke wird, backet es gleich, wie die vorigen. Wenn sie gebacken sind, leget diese und die vorigen auf Löschpapier, damit das Fett davon abziehet, gebet diese und die vorigen warm zu Tische und Zucker dazu.

No. 538.

## Aufläufer.

Man schlägt eine Maidel Eyer ein, zerrühret sie, thut gestoßenen Zucker, Muscatenblüthen und Zimmt hinein, und dann so viel Mehl, daß es ein loser Teig wird, der sich rollen läßt. Denn nimmt man ihn auf ein Kuchenbret, bestreuet es mit Mehl und rollt den Teig immer stückweise so dünne wie möglich aus. Hiernächst schneidet man mit ein Kuchenrädchen Stückchen, worinn man drey Einschnitte mit dem Rädchen macht, alsdenn man ihn so gut es angehet, flechtet oder die Streifen einmal durchschlingt, und so werden sie hochgelb in Butter oder Schmalz gebacken.

No. 539.

## Baumkuchen.

Nehmet 30 recht frische Eyer, ein und ein halb Pfund Zucker, 2 Pfund recht gute Butter, ein Loth Zimmt, ein und ein halb Quentchen Cardomome, ein und ein halb Quentchen Muscatenblumen, von 3 Citronen die Schaale auf einem Reibeeisen abgerieben, ein Quart süße Sahne, 2 Pfund englisch Mehl, oder 2 und ein halb Pfund fein Weitzenmehl; die Eyer schlaget voneinander, das Gelbe thut in einen tiefen großen Napf, und das Weiße in einen großen Topf; das Gelbe reibet man etwas mit einer hölzernen Keule, schüttet alsdenn den fein geriebenen Zucker nebst der abgeriebenen Citronenschaale und gestoßenen Gewürz dazu, und reibet es eine halbe Stunde immer nach einer Seite, denn gießt man allmählig die geschmolzene Butter, welche man etwas auf ganz gelindem Kohlenfeuer kochen läßt, daß sie sich von dem Salz scheidet, aber nicht braun wird, wenn sie etwas abgekühlet und von allem Satze völlig gereiniget ist, dazu, rühret es wieder eine halbe Stunde, denn schüttet allmählig das Mehl dazu und rühret es so lange, bis alles Mehl vollkommen in den Teig melirt ist, alsdenn gießt nach gerade die kalte Sahne dazu, und rühret es wohl durcheinander. Wenn man bald die Sahne zugießen will, so fängt man an das Ey-

weis

weis zu Schaum zu schlagen, bis es steif ist, unter der Zeit rühret man den Teig beständig. Wenn das Eyweis steif geschlagen, thut man es zu dem Teig und rühret es zusammen, bis es sich mit dem Teig melirt hat. Man kann auch die Butter den Tag vorher, so wie gesagt ist, schmelzen und in den großen Napf ohne das Salz gießen. Wenn man den Kuchen einrühren will, reibet man sie mit der Keule zu Sahne und thut denn das Gelbe von den Eyern dazu, wie auch das übrige, so wie gesagt worden, so wird der Kuchen sehr schön und mürbe. Etwas vorher, ehe der Kuchen völlig eingerühret ist, leget man den mit Bindfaden umwundenen Baum an das Feuer, daß er recht durchhitzet, er muß aber beständig gewendet werden, als wenn der Kuchen schon darauf wäre. Das Schäumen des Baums ist nicht schädlich, und rühret blos von der Butter her, die im Holze sitzet; wischet selbige behutsam mit einem Tuche ab, daß der Bindfaden sich nicht verschiebet. Denn füllet etwas von dem Teige in eine irdene Bratpfanne und begießt den Baum damit; im Begießen drehet den Baum langsam, hernach aber geschwinder, daß er Zacken bekömmt; nehmet die Bratpfanne, so bald nicht mehr Teig von dem Kuchen abtriefet, bis zum folgenden Begießen vom Feuer, sonst backet der Teig. Wenn denn der eine Guß braun genung ist, so begießt ihn wieder, wie das erstemal, und fah-

ret also fort mit dem Begießen, wenn jeder Guß braun genung ist, bis der Teig alle ist. Ist der letzte Guß braun genung, nimmt man eine Streudose mit recht feinem Zucker, hält eine Schüssel unter und bestreuet ihn währendem Wenden mit Zucker. Wenn er fertig ist, ziehet man an jeden Ende den Nagel aus, so auf der Ründung des Baumes geschlagen ist, weil er sonst an dem Herausziehen des Bindfadens hinderlich ist; denn schneidet man den Kuchen an beyden Enden gerade; man muß aber ja nicht den Bindfaden durchschneiden. Denn macht man den Bindfaden, wo er fest gemacht ist, los, hält ihn dichte an den Baum und ziehet ihn so behutsam als möglich, so, wie er gewickelt ist, immer dichte an den Baum gehalten heraus, bis ohngefähr auf die Hälfte, denn von dem andern Ende eben so. Sollte der Kuchen noch nicht ganz los seyn, so fasset an jedem Ende einer den Bindfaden an und ziehet ihn hin und her, immer dichte an den Baum, bis man um den Baum herum ist, alsdenn ist er lose, und man kann ihn an dem Ende, wo der Baum dünne ist, abnehmen. Der Baum wird mit Bindfaden von mittler Dicke umwickelt, schlaget an jedem Ende des Baums, wo der Kuchen nicht hinkommt, einen kleinen Nagel, den Bindfaden anzubinden; schlaget gleichfalls an jedem Ende auf der Ründung des Baums gegen der scharfen Kante desselben einen kleinen Nagel; an

den

den ersten bindet den Bindfaden an, und gegen den zweyten leget ihn, daß der Bindfaden nicht heruntergleiten kann. Windet den Bindfaden ohngefähr einen Finger breit voneinander, und machet ihn an dem andern Ende wieder eben so feste. Setzet bey dem Backen in der Figur eines halben Mondes Mauersteine vor den Kuchen, und machet darinn das Kohlenfeuer, sonst wird er in der Mitte eher braun, als an den Enden. Hat man einen neuen Baum, so muß man ihn etliche Tage vorher, ehe man ihn brauchen will, etliche Stunden ordentlich am Feuer wenden und immer mit Butter begießen, sonst schmeckt der Kuchen nach dem Holze; ist er aber einmal so präparirt, so ist er für immer gut.

No. 540.

## Baumkuchen mit Mandeln.

Nehmet ein Pfund ausgewaschene Butter, reibet sie in einem tiefen Napf mit der hölzernen Keule zu Sahne, thut dazu ein Pfund geriebenen Zucker, ein halb Pfund süße und etwas bittere Mandeln, welche abgebrühet und recht fein gestoßen oder gerieben sind, von 20 Eyern das Gelbe, reibet es wohl immer nach einer Seite, und rühret dazu ein nur knapp gewogenes Pfund Mehl. Das Weiße von denen Eyern schlaget zum steifen Schaum, thut es dazu, nebst gestoßenen Zimmt, Cardomome,

Muscatenblumen und ein paar Gewürznägelein, imgleichen die abgeriebene Schaale von einer Citrone, rühret es untereinander und backet ihn so, wie beym vorigen gesagt ist. Diese Portion wird nur ein kleiner Kuchen, und muß sehr wohl mit der Keule untereinander gerieben werden, bis der Teig Blasen bekömmt. Je mehr er gerieben wird, je besser wird der Kuchen.

No. 541.

## Baumkuchen, auf andere Art.

Nehmet 20 Eyer, ein und ein Viertelpfund feinen Zucker, ein Pfund geschmolzene Butter, ein Pfund englisch Mehl, ein Nößel süße Sahne, von 2 Citronen die abgeriebene Schaale, ein Quentchen Zimmet, ein Quentchen Cardomome, ein Quentchen Muscatenblumen; verfahret damit, wie beym ersten gesagt ist.

No. 542.

## Baumkuchen, noch auf andere Art.

Es wird ein und ein Viertelpfund Butter geschmolzen und in einen tiefen irdenen Napf vom Salze abgegossen; wenn sie kalt ist, reibet sie mit der hölzernen Keule zu Sahne, thut dazu von 25 Eyern das Gelbe, ein und ein halb Pfund Zucker, ein und ein halb Pfund Weitzenmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schaale,

ein

ein und ein Viertelloth Zimmt, ein halb Loth Muscatenblumen, beydes gestoßen, und wenn alles zusammen eine Stunde lang gut gerühret ist, denn zuletzt das Weiße von den Eyern zum steifen Schaum geschlagen und dazu gerühret, eine Tasse voll Franzbrantwein darein gegossen, gut durcheinander gerühret, und denn, wie oben gesagt ist, gebacken.

No. 543.

## Baumkuchen, so etwas geringer.

Man nimmt 18 Eyer, ein und ein halb Pfund geschmolzene Butter, eine Metze Weitzenmehl, ein Pfund fein gestoßenen Zucker, geriebene Citronenschaale, gestoßene Muscatenblumen und ein Quart Milch, dieses alles wohl durcheinander gerühret und gebacken.

No. 544.

## Baumkuchen auf Biscuitart.

Nehmet ein und ein Viertelpfund Zucker, ein Pfund Kraftmehl, 25 Eyer, von einer Citrone die abgeriebene Schaale und etwas gestoßene Cardomome. Das Gelbe von denen Eyern wird in einer tiefen Schüssel mit der hölzernen Keule so lange gerieben, bis es ganz dicke wird, alsdenn den geriebenen Zucker, wie auch die Citrone und Cardomome dazu gethan

und

und gut gerühret. Das Weiße von den Eyern wird zu Schaum geschlagen, bis es stehet, denn mit dem Gelben und dem Zucker sehr wohl durcheinander gerühret, alsdenn das Kraftmehl dazu gethan und durcheinander gerühret, und sogleich gebacken wie den ersten Baumkuchen.

No. 545.

## Berlans.

Nehmet 6 Eyer und so schwer wie die Eyer, Zucker und Butter, rühret die Butter zu Sahne, schlaget das Gelbe von den Eyern dazu, das Weiße zu Schnee, und thut etwas Citronenschaale darunter, nebst so viel Mehl, daß der Teig nicht zu feste wird, machet alsdenn Berlans davon und backt sie langsam.

No. 546.

## Biscuitkuchen.

Nehmet 12 recht frische Eyer, thut das Weiße allein und das Gelbe auch allein in große tiefe irdene Schüsseln, nehmet das weiße Köpfchen von den Eyern ab, welches bey allen Kuchen, so aufgehen sollen, geschehen muß; schlaget das Gelbe drey Viertelstunden, und thut hiernächst zu dem Gelben ein Pfund geriebenen Zucker und ein halb Pfund Kraftmehl, schlaget es wieder eine halbe Stunde zusammen, denn

das

das Weiße, welches gleich von Anfang beständig geschlagen worden, dazu gethan, und nur so lange durchgeschlagen, bis es sich mellirt hat; denn thut es in eine mit geschmolzener Butter bestrichene und mit fein geriebener Semmel ein wenig bestreuete Biscuitkuchenforme, und backet es. Man kann auch die abgeriebene Schaale von einer Citrone darein nehmen, wie auch gestoßene Cardomome.

No. 547.

## Biscuitkuchen, auf andere Art.

Nehmet 20 recht frische Eyer, das Weiße zu einem recht steifen Schaum geschlagen, das Gelbe allein geschlagen, bis es Blasen bekömmt, alsdenn thut es zusammen, und thut dazu ein Pfund geriebenen und gesiebten Zucker, und schlaget es zusammen eine Viertelstunde, denn thut dazu 18 Loth Kraftmehl und rühret es gut durch, thut es auf vorige Art in die Forme und laßt es langsam backen.

No. 548.

## Biscuitspähne.

Man nimmt 5 Eyer, 3 Eyer schwer Zucker, 1½ Ey schwer Mehl und Citronenschaalen, der Zucker wird mit dem Gelben von den 5 Eyern abgerühret, hernach das Mehl dazu gethan,

gethan, und das Weiße von den fünf Eyern zu Schnee geschlagen, und auch dazu genommen, untereinander gerühret, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech eines Messerrückens dicke gestrichen, langsam gebacken, alsdenn in länglichte Striemen geschnitten, und auf runde Hölzer krumm gebogen.

No. 549.

## Gebackene Birnen oder Aepfel.

Schälet Birnen oder Borstorferäpfel, welche Stengel haben, schneidet sie von dem Kernhause ab, jedoch daß der Stengel an dem Kernhause sitzen bleibt. Schneidet das Abgeschnittene klein, schmoret es in Butter gahr, thut dazu kleine Rosinen, gestoßenen Zimmt und Zucker, Eyer und geriebene Semmel. Schlaget davon um das Kernhaus, daß sie wieder die vorige Facon bekommen, alsdenn kehret sie um in Englischen Schnittteig, backet sie in abgeklärter heißer Butter, und bestreuet sie nachher mit gestoßenen Zimmt und Zucker.

No. 550.

## Butterkuchen mit frischen Früchten.

Nehmet 2 Eyer, 18 Eßlöffel voll laulichte Milch, 18 Eßlöffel voll geschmolzene Butter, 7 Löffel voll geriebenen Zucker, und so viel

Weis-

Weisbierhefen, daß man sie in dem Teig schmecken kann, thut es in eine tiefe irdene Schüssel, rühret es gut untereinander, und so viel Mehl dazu, daß man es handthieren kann, und laßt den Teig etwas aufgehen. Denn beschmieret Bogens Papier mit kalter Butter, streuet ein wenig Mehl darauf, rollet den Teig darauf aus, ohngefähr wie ein Finger dick, bieget und kneifet rund umher einen Rand, streichet auf den Kuchen ein wenig süße Sahne, streuet darauf gestoßenen Zimmt und Zucker. Leget hierauf von den Stengeln gepflückte Johannistrauben, oder Kirschen, oder Pflaumen, woraus die Steine genommen, gut dichte aneinander, streuet gestoßenen Zimmt und Zucker darüber, und backt ihn im Backofen.

No. 551.

## Mürben Butterkuchen.

Nehmet Mehl nach Gutdünken, pflückt darein ein Stück ausgewaschene Butter klein, thut darein von 3 Eyern das Gelbe und kaltes Wasser, machet davon einen Teig und knetet selbigen wohl durch; nehmet noch so viel ausgewaschene Butter, als der dritte Theil des Teiges ausmacht, denn rollet den Teig dünne aus, auf die Hälfte leget die Butter in Schnittchens, schlaget die andere Hälfte des Teiges darüber, und rollet den Teig aus, schlaget ihn wieder über-

übereinander und rollet ihn aus, und noch zweymal übergeschlagen und ausgerollt. Denn machet einen Kuchen davon, so dicke, wie ihr ihn haben wollet, und auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreuetes Papier, backet ihn im Backofen.

No. 552.

## Butterkuchen.

Nehmet ein Pfund Butter, die Hälfte davon schmelzet, und die andere Hälfte nehmet, wie sie ist, ferner ein halb Nößel süße Sahne, 2 Eyer, gestoßene Muscatenblumen, 4 Eßlöffel voll gute Weisbierhefen; von diesen allen einen Teig gemacht mit so viel Mehl, als nöthig ist; laßt ihn am warmen Ort aufgehen, und denn rollet selbigen zu einem Kuchen auf mit Butter bestrichenem und mit Mehl ein wenig bestreuetem Papier; bieget einen Rand darum, unter denselben leget große Rosinen und abgebrühete süße Mandeln eins um das andere, denn backet ihn im Backofen.

No. 553.

## Kleine Butterkuchen.

Nehmet einen, von denen hinter den Torten befindlichen mürben oder Butterteigen, rollet selbigen dünne aus, schneidet davon mit einem

einem Butterteigsröllchen viereckigte Kuchen, bestreichet sie mit geklopften Eyern, streuet geriebenen Zucker und gestoßenen Zimmt darauf und backet sie auf mit Mehl bestreuetem Papier.

No. 554.

## Brodtkuchen.

Ist die nehmliche Masse wie zum Biscuit und wird auch eben so geschlagen, statt des Mehls kommt ½ Pfund gestoßenes grobes Brodt, 4 Loth süße und 1 Loth bittere gestoßene Mandeln, die Schaale von 2 Citronen, ½ Loth Zimmt, ½ Loth Nelken, und ½ Pfund Cardomomen darein, dann wird er eben so wie der Biscuit gebacken.

No. 555.

## Fingerkuchen.

Nehmet 3 Eyer, dazu nehmet nach Gutdünken gestoßene Cardomomen, Zimmt, Zucker, süße Sahne, von einer Citrone die abgeriebene Schaale; von diesen allen machet mit feinem Mehl einen dichten Teig, der nicht mehr anklebet. Alsdenn nach Belieben davon Figuren gemacht, und in heißer abgeklärter Butter gebacken.

No. 556.

## Gewürzkuchen.

Ziehet 5 Loth süße Mandeln ab, und hacket sie, aber nicht zu fein; schneidet die Schaale von einer Citrone fein würflich, schneidet ein Loth Citronat, und ein Loth trocken eingemachte Pomeranzenschaale würflich. Nehmet ein halb Loth Cardomomen, ein halb Loth Zimmt, ein Quentchen Gewürznägelein, dieses stoßet alles klein, nebst ein halb Pfund geriebenen und gesiebten Zucker. Wenn dieses alles fertig ist, denn nehmet 10 Eyer, thut von 9 das Weiße in einen Topf, und schlaget es zu steifen Schaum. Das Gelbe rühret in einer irdenen Schüssel mit einer Kelle nach einer Seite sehr wohl, thut denn den Zucker zu dem Gelben und rühret es gut, alsdenn thut es zu dem Weißen. Wenn dieses gut durchgeklopfet, thut das übrige auch dazu, schlaget alles gut durcheinander, und schüttet allmählig ganz locker dazu, 12 Loth recht feines durch ein Haarsieb gesiebtes Weitzenmehl, und rühret es gut durcheinander. Schmieret die Forme, oder das Untertheil der Tortenpfanne mit Butter, aber nicht zu fett, thut es hinein und laßt es eine gute Stunde im Backofen backen.

No. 557.

## Kleine Gewürzkuchen.

Nehmet ein halb Pfund wohl ausgewaschene und abgetrocknete Butter, reibet selbige mit der Keule, in einer tiefen irdenen Schüssel, daß sie wie Sahne wird, denn schüttet ein Pfund geriebenen Zucker dazu, wie auch 8 ganze Eyer, und von 6 Eyern das Gelbe, ein Loth Zimmt, ein halb Loth Cardomomen und ein wenig Muscatenblumen, alles gestoßen. Reibet alles wohl durch und thut dazu 12 Loth fein Weitzenmehl; wenn dieses wieder gut durchgerieben ist, thut dazu etwas in Würfeln geschnittenen Citronat, und zwey Löffel voll Canarienfekt. Wenn es hiemit durchgerühret ist, so schmieret kleine Pastetenformen mit Butter, thut den Teig hinein und backet sie.

No. 558.

## Gateau de Vingt cinq.

In einer Casserole wird 1 Pfund Butter, 1½ Pfund Zucker, 1½ Quart gute Milch und etwas Zimmt aufs Feuer gesetzt, und wenn es recht kocht, 1¾ Pfund Mehl hineingerühret, man muß sich aber in Acht nehmen, daß es nicht klößig wird, alsdenn wird es so lange auf gelindem Kohlenfeuer gerühret, bis der Teig sich in der Casserole löset, und zum Verkühlen

ausgethan. Nachher werden 17 Eyer, auch etwas kleingeschnittene eingemachte Orangeschaalen darunter gerühret. Man macht runde Kügelchens davon und bäckt sie in einem mäßigen heißen Ofen, damit sie gut in die Höhe gehen und aufspringen. Im Ofen aber müssen sie ja nicht gerückt werden.

## No. 559.

## Gateau de Milan.

Nehmet ein Pfund Mehl, ein Pfund geriebenen Zucker, ein halb Pfund frische Butter, 2 Eßlöffel voll Orangewasser, 3 ganze Eyer und von 3 Eyern das Gelbe, von einer Citrone die gelbe Schaale ganz fein würflich geschnitten, schüttet das Mehl auf ein Kuchenbret, machet davon einen Kreis, daß in der Mitte eine Vertiefung wird, schlaget die Eyer dahinein, rühret sie mit einem hölzernen Löffel klein, denn das Orangewasser zu den Eyern gerühret, wie auch die Citrone und in kleine Stückchen gestochene Butter; wenn dieses gut durcheinander gerühret ist, sodann auch den Zucker dazu gethan, und zuletzt das Mehl mit den Händen dazu geknetet; denn streuet Mehl unter den Teig und auf den Teig, rollet ihn oder machet ihn mit den Händen breit, wie ein kleiner Finger dick, stechet ihn mit einer blechernen Forme aus, in der Gestalt einer Rose, und in der Größe des obersten Randes

des

des eines Weinglases, leget sie auf ein mit Mehl bestreuetes Papier; sie müssen 2 gute Finger breit einer von dem andern liegen, weil sie im Backen breiter werden. Backet sie in der Tortenpfanne oder im Backofen bey gelinder Hitze. Sie müssen nur stark gelb, nicht braun werden, sie verbrennen sehr leicht. Bey dem Einrühren muß man geschwinde seyn, der Teig wird sonst weich. Im Sommer muß man ihn an einem kühlen Orte machen. Diese Kuchen conserviren sich.

No. 560.

## Holländische Kuchen.

Nehmet 1 Pfund frische Butter und rühret sie zu Sahne, ferner ½ Pfund fein Mehl und 16 Eyer, schlaget immer zwey ganze Eyer und einen Löffel voll Mehl in die Butter und rühret es beständig eine gute halbe Stunde lang, thut zuletzt 1 Pfund gestoßenen Zucker, ein paar Löffel voll guter Bärme, die Schaale von einer Citrone und etwas Muscatenblumen dazu, dieses wird gut untereinander gerühret, in eine wohl ausgestrichene Forme gethan, dann läßt man es gut gehen und im Ofen eine Stunde backen, so ist es gut.

No. 561.

## Frischer Kirschen- oder Pflaumenkuchen mit einem Guß.

Nehmet den vorigen Teig, oder einen mürben Butterteig, und verfahret damit, wie bey der Pomeranzentorte gesagt ist. Zum Guß nehmet drey Viertelpfund süße Mandeln, brühet sie ab und stoßet sie recht fein mit etlichen Tropfen Milch, drey Viertelpfund geriebenen Zucker, von 2 Citronen die abgeriebene Schaale, 10 Eyer, ein Viertelquart süße Sahne, schlaget die Eyer in eine tiefe irdene Schüssel, und reibet sie mit der hölzernen Keule gut durch, thut dazu die Mandeln, den Zucker und die Citronenschaale, reibet es wieder gut durch, alsdenn thut die Sahne dazu, und reibet es in allen eine Stunde. Leget auf den Teig in der Tortenpfanne von den Stängeln gepflückte saure Kirschen oder Pflaumen, welche in der Länge aufgeschnitten und die Steine herausgenommen sind, dichte aneinander, gießt den Guß darüber und backet es. Wenn der Kuchen nicht sehr groß seyn soll, darf man nur die halbe Portion von dem Guß nehmen.

No. 562.

## Mandelkalatschen.

Nehmet ein Pfund frische, gut ausgewässerte, ausgewaschene, und mit einem Tuch wieder abgetrocknete Butter, thut sie in einen tiefen irdenen

irdenen Napf oder Reibeſatte, und reibet ſie mit der hölzernen Keule drey Viertelſtunden, daß ſie wie Sahne wird, thut dazu ein halb Pfund abgebrühete und fein geſtoßene ſüße Mandeln, nebſt ein halb Pfund geriebenen Zucker, 3 ganze Eyer, und von 3 Eyern das Gelbe, reibet dieſes ſehr wohl durcheinander, alsdenn reibet allmählig ein Pfund fein Weitzenmehl dazu. Wenn dieſes gut durcheinander gerieben iſt, denn nehmet ſo viel von dem Teig, ohngefähr von der Größe einer recht großen Wallnuß, ſtreuet ein klein wenig Mehl auf ein Kuchenbret, wälzet es darauf zu einer Kugel, leget ſie auf ein mit ein wenig Mehl beſtreuetes Papier, druckt ſie ein wenig breit, und denn in die Mitte mit dem Daumen ein wenig eingedruckt. In dieſen eingedruckten Raum leget eingemachte Kirſchen oder andere eingemachte Früchte, denn backet ſie in der Tortenpfanne bey gelindem Kohlenfeuer, oder in einem Backofen, der nicht ſehr heiß iſt.

No. 563.

## Kalatſchen.

Nehmet 30 Loth Mehl, 22 Loth Butter, 8 Loth Zucker, ein ganzes Ey, und von 3 Eyern das Gelbe; waſchet die Butter aus und trocknet ſie wieder mit einem Tuch ab, reibet ſie mit der Keule, bis ſie wie Sahne wird, denn ſchlaget die Eyer dazu und reibet es wohl durch,

denn den geriebenen Zucker, und zuletzt das Mehl. Wenn dieses gut durchgerieben ist, so machet davon Kuchen, wie die vorigen Kalatschen. Man kann auch auf diese Kuchen anstatt der eingemachten Früchte gewaschene und wieder trocken gewordene kleine Rosinen in die Mitte legen. Diese Kuchen besteckt man mit abgebrüheten und in der Länge in 4 Stücken geschnittene süße Mandeln. Sie müssen auch nicht bey starker Hitze gebacken werden. Diese Portion ist nur klein.

No. 564.

## Mazarinen.

Man nimmt ein halb Pfund süße Mandeln, brühet sie ab, stößt sie klein, thut sie in einen Reibenapf mit ein wenig Rosenwasser und reibet sie mit der hölzernen Keule. Thut dazu ein halb Pfund geriebenen Zucker. Nehmet ein halb Pfund Rindermark, schneidet selbiges klein, thut es dazu und rühret es wohl; denn thut dazu 2 ganze Eyer und von 4 Eyern das Gelbe und rühret es wieder wohl. In der Zeit, daß dieses gerühret wird, machet man einen Teig von ein halb Pfund fein Weitzenmehl, ein halb Pfund ausgewaschene Butter und etwas Wasser, rollet selbigen dünne aus und leget ihn in die Tortenformchens, oder in Ermangelung derer in kleine Pastetenformen; leget von der

Vermen-

Vermengung darein, bedeckt dieses mit ganz dünne geschnittenen Citronat, bestreichet den Teig an den Rand herum mit dem Gelben von Eyern, und denn leget einen Deckel von dem Teig darüber, drücket selbigen am Rande herum an den untersten Teig, bestreichet sie mit geschlagenen Gelben von Eyern, backet sie in der Tortenpfanne und gebet sie warm zu Tische.

No. 565.

## Macaronenkuchen.

Nehmet 2 Pfund abgebrühete süße Mandeln, welche mit Rosenwasser gestoßen werden, thut dazu drey Viertelpfund gestoßenen Zucker; dieses miteinander auf Kohlenfeuer gerühret, daß es etwas dicke wird. Alsdenn nehmet von 3 Eyern das Weiße, schlaget es zu einem dicken Schaum, rühret darunter fein gehackte Citronenschaale. Rühret dieses mit den Mandeln und Zucker zusammen, denn in Form einer Macrone auf Oblaten gelegt, und in der Tortenpfanne gebacken.

No. 566.

## Magdalenenkuchen.

Dazu wird genommen 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, worauf 1 Citrone abgerieben, 1 Pfund vom feinsten Mehl und 10

Eyerdotter. Die Butter wird mit 6 ganzen und 4 Eyerdotter zu Sahne gerühret, die Citronenschaale und etwas Muscatenblüthe gleich mit dazu gethan, nachher das Mehl, Zucker, und der Schnee von obigen 4 Eyern, kleine blecherne Formen werden dünne mit Butter ausgeschmiert, die Masse hineingethan, denn in einen ganz verschlagenen Ofen eine Stunde gebacken.

No. 567.

## Mandelkuchen.

Nehmet ein Pfund abgebrühete und gestoßene süße Mandeln, ein halb Pfund geriebenen Zucker, ein Pfund Mehl, von acht Eyern das Gelbe, und einer Wallnuß groß ausgewaschene Butter, machet hievon einen Teig und knetet ihn so lange, bis er nicht mehr an der Hand klebet. Rollet den Teig ein wenig über, und stechet mit der blechernen Forme daraus Herzen, Rosen, und was für Facon man will. Backet sie auf einem mit ein wenig Mehl bestreuetem Papier, in der Tortenpfanne, oder im Backofen.

No. 568.

## Mandelkuchen auf Oblate.

Nehmet drey Viertelpfund süße und ein Viertelpfund bittere Mandeln, brühet sie ab, und stoßet sie mit ein wenig Wasser ganz fein,

und

und ein Pfund geriebenen Zucker. Die Mandeln und den Zucker rühret auf Kohlenfeuer, bis der Zucker schmelzet, denn rühret es wieder, bis es kalt wird. Alsdenn nehmet von 5 Eyern das Weiße und schlaget es zu einem steifen Schaum, die Mandeln und den Zucker thut dazu, wie auch von 2 Citronen die abgeriebene Schaale, und schlaget es gut durcheinander. Schmieret dieses eines kleinen Fingers dick auf viereckigte Oblatstücken, und backet sie in einer Tortenpfanne langsam, bis sie gelblich werden.

No. 569.

## Mandelschnecken.

Hiezu wird Butterteig ausgerollt wie ein Messerrücken dick, alsdenn mit einer Masse wie zu Mandeltorte genommen wird, überstrichen, zusammengerollt und in Stücken wie zwey Finger breit geschnitten, diese auf ein Blech mit Papier belegt, rangirt und ausgebacken, alsdenn sehen sie aus wie Schnecken.

No. 570.

## Mandelplätzchens.

Nehmet ein Pfund bittere Mandeln, wenn sie abgezogen sind, stoßet sie recht fein mit ein wenig Wasser, thut dazu ein halb Pfund geriebenen Zucker, trocknet es unter stetem Rühren

auf

auf Kohlenfeuer, bis es nicht mehr an dem Tiegel kleben bleibet, und laßt es kalt werden. Denn wieget es, und so schwer es denn wieget, so schwer nehmet noch gerlebenen Zucker. Schlaget von 10 recht frischen Eyern das Weiße in einem tiefen irdenen Napf zu Schaum, denn reibet es mit dem Zucker eine halbe Stunde mit der Keule beständig nach einer Seite; thut denn das Getrocknete dazu, und reibet es ferner mit der hölzernen Keule gut durcheinander. Denn thut von dem Teig Plätzchens auf Papier, und backt sie in der Tortenpfanne, auf welcher schon vorhero, sowohl unten als oben, Kohlenfeuer seyn muß, daß sie heiß geworden. Man muß sich mit dem Feuer wohl in Acht nehmen, daß es nicht zu viel oder zu wenig ist.

No. 571.

## Mandelschnitte.

Von 12 Eyern schlaget das Weiße zu einem steifen Schaum; hierauf thut dazu das Gelbe von den 12 Eyern und ein Pfund geriebenen Zucker, schlaget es wohl durch. Denn thut ferner dazu ein Pfund Weitzenmehl, ein Pfund abgebrühete und länglich geschnittene süße Mandeln, etwas Butter, von einer Citrone die kleingeschnittene und mit Franzbrantwein begossene Schaale. Rühret es wohl untereinander und backet selbiges auf Papier in einer Tortenpfanne

tenpfanne gahr. Denn nehmet es heraus und schneidet es gleich in Schnittchens, backet diese wieder, daß sie bräunlich werden.

No. 572.

## Mandelschnitte, auf andere Art.

Nehmet ein Pfund abgebrühete und gestoßene süße Mandeln, ein Pfund ausgewaschene frische Butter, 4 Eyer, ein Pfund geriebenen Zucker, ein Pfund fein Weitzenmehl. Machet davon einen Teig, rollet ihn, wie ein kleiner Finger dick, aus, und schneidet daraus Stückchens als ein Zwieback groß, und backet sie auf einem mit ein wenig Mehl bestreuetem Papier, in der Tortenpfanne, oder im Backofen.

No. 573.

## Mandelprezeln.

Von ½ Metze Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker und 8 ganzen Eyern wird ein Teig gebracht, und Prezeln davon dressirt, mit Eyergelb bestrichen und langsam gebacken.

No. 574.

## Mandelspähne.

Nehmet drey Viertelpfund süße und ein halb Pfund bittere Mandeln; wenn die Haut davon abgezogen ist, stoßet sie recht fein. Denn nehmet

nehmet von 8 recht frischen Eyern das Weiße, schlaget es zu einem recht steifen Schaum, und menget denn die Mandeln darunter, wie auch ein Pfund geriebenen Zucker, und die abgeriebene Schaale von einer Citrone. Denn nehmet eine eiserne, kupferne oder blecherne Platte, die sich in die Tortenpfanne passet und Henkel hat, daran man sie herausnehmen kann. Machet sie warm und überstreichet sie ganz dünne mit weißen Wachs; und denn von dem Teig eines Messerrückens dicke darauf geschmieret, so groß wie man sie haben will, in der Rundung, und backt sie in der Tortenpfanne gelblich. Alsdenn muß man so geschwinde als möglich, mit einem Fischaufgeber die Spähne abstoßen, sonst werden sie auf der Platte hart, und sie gleich über ein Kuchenrollholz legen, daß sie krumm werden. Denn leget sie auf Papier, weil sie auf Zinn weich werden. Wenn die Platte ledig ist, überstreichet sie wieder mit Wachs und streichet Spähne darauf, und fahret so fort bis der Teig alle ist. Hat man selbst einen Backofen, so nimmt man eine größere Platte und verfährt eben so.

No. 575.

## Mandelspähne, auf andere Art.

Nehmet drey Viertelpfund süße und ein Viertelpfund bittere Mandeln, ein Pfund geriebenen Zucker, von einer Citrone die abgerie-

bene

dene Schaale, und von 12 Eyern das Weiße. Verfahret damit, wie mit den vorigen, und gießet hievon die Spähne auf das Blech, so groß wie man sie haben will, und auch wie ein Messerrücken dick.

No. 576.

## Mandeltaschen.

Nehmet ein Viertelpfund geriebenen Zucker, ein Viertelpfund abgebrühete und fein gestoßene süße Mandeln, thut es zusammen in eine irdene Schüssel; schlaget von 4 Eyern das Gelbe dazu, und rühret es durcheinander. Das Weiße von den 4 Eyern schlaget zu einem recht steifen Schaum, thut es zu dem andern und schlaget alles durcheinander, thut dazu die abgeriebene Schaale von einer Citrone. In dieser Zeit machet einen Teig von ein Viertelpfund Weitzenmehl, ein Viertelpfund ausgewaschene Butter, bröckelt sie in das Mehl in kleine Stücken. Machet in der Mitte eine Vertiefung, thut darein 4 Eyerdotter und einen Löffel voll Wein, rühret es und machet hievon einen Teig, rollet selbigen aus, und schneidet davon mit dem Butterteigsröllchen viereckigte Stückchens, nachdem man sie groß haben will, füllet in jedes von obiger Vermengung, und schlaget die vier Zipfel über die Vermengung zusammen, bestreichet sie mit geschlagenen Gelben von Eyern und backet

backet sie auf einem mit ein wenig Mehl bestreuetem Papier. Man kann sie auch auf folgende Art machen: leget von dem ausgerollten Butterteig in kleine Formen, thut von der Vermengung darein und bedeckt sie entweder ganz mit Butterteig, oder leget nur einen Streifen oder zwey übers Kreutz darüber.

No. 577.

## Mandelhäufe.

Nehmet ein Pfund süße und ein halb Pfund bittere Mandeln, brühet sie ab und schneidet sie länglich, ein Loth gestoßenen Zimmt, von einer Citrone die abgeriebene Schaale, geriebenen Zucker, nachdem man sie süße haben will. Thut dazu so viel Eyweis, daß die Mandeln davon naß werden, denn alles gut durcheinander gerühret. Leget davon Häufe auf ein mit geriebener Semmel bestreuetes Papier, backet sie in der Tortenpfanne bey gelinder Hitze.

No. 578.

## Mandelnester.

Nehmet ein Pfund süße Mandeln und etwas bittere, brühet sie ab, schneidet sie in der Länge in 4 Stücken, alsdenn in einer Pfanne über Kohlenfeuer gerühret, daß sie ein wenig abtrocknen. Von 4 Eyern das Weiße zu Schaum

geschla-

geschlagen; von 4 Citronen die gelbe Schaale abgerieben und dazu gethan, nebst ein Pfund gesiebten Zucker. Klopfet es wohl durch, rühret die Mandeln dazu und setzet davon Häufe auf mit Semmel bestreuetes Papier. Backet sie in der Tortenpfanne langsam, daß sie gelblich werden.

No. 579.

## Mille ans Kuchen.

Drey Viertelpfund Butter wird zu Sahne gerührt, 4 ganze Eyer dazu gethan, ¾ Pfund Zucker, worauf die Schaale von einer Citrone abgerieben ist, und 1 Pfund Mehl. Der Saft von der Citrone wird auch dazu gedruckt und alles wohl untereinander gerühret. Diese Masse ist noch so, daß sie auseinander läuft, wenn man will, so schüttet man sie auf ein Backblech, und läßt sie voneinander laufen, sonst kann man auch mehr Mehl dazu nehmen, und mandelt Kuchen davon nach eigenen Gefallen, wie einen Teller groß oder so groß, als das Blech ist, wie ein halber kleiner Finger dick und läßt sie nicht heiß backen.

No. 580.

## Muschelkuchen.

Reibet ein Pfund ausgewaschene Butter zu Sahne, thut dazu 20 Loth geriebenen Zucker, 10 Eyer, 12 Loth abgebrühete und gestoßene

stoßene süße Mandeln, gestoßenen Zimmt und fein gehackte Citronenschaale, reibet es wohl durch, und denn dazu ein Pfund fein Weitzenmehl gerühret. Backet sie in einem Muschel- oder andern tief gestochenen Eisen, welches man auch vorhero warm machet und mit Butter, in ein Läppchen gebunden, bestreichet.

No. 581.

## Gebrannte Mandelmuscheln.

Hacket ein Pfund abgebrühete süße Mandeln ganz fein, vermenget sie mit 1 Pfund geriebenen Zucker; setzet etwas Butter auf das Feuer, kläret sie vom Salz gut ab. Einen Theil von dieser abgeklärten Butter gießet in eine andere Pfanne, setzet sie auf Kohlenfeuer. Schüttet die Mandeln und den Zucker darein, rühret sie und laßt sie gut braun werden. Sobald die Butter eingetrocknet ist, so gießt mehrere Butter dazu; wenn es genung hat, so scheidet sich die Butter, und der Mandelteig wird ganz zähe. Darauf leget davon in der gröstten Geschwindigkeit in die Muschelformen, nicht zu dicke, jedoch daß die Formen bedeckt sind. Die Formen müssen mit dem Rauhen einer Federspuhle vorhero inn- und auswendig mit geschmolzener Butter beschmieret seyn. Leget gleich eine andere Forme darein und drücket sie damit, und so fahret in großer Geschwindigkeit fort und le-

get die Formen immer in einander; wenn sie kalt sind, nehmet sie heraus. Man kann auch eine Forme von Blech nehmen, in Gestalt eines Baumkuchens, die an einem Ende weiter, und inwendig hohl ist, daß man an beyden Enden mit der Hand hineinkommen kann. Beschmieret sie mit geschmolzener Butter und klebet den Teig geschwinde inwendig herum. Alsdenn aber muß es mehr Teig seyn, weil die Forme groß ist, und auch etwas dicker eingeklebet wird. Man muß sich hüten, daß man sich die Hände nicht verbrennet. Wenn es kalt ist, so ziehet man die Forme davon ab, so siehet es aus wie ein Baumkuchen.

## No. 582.

## Meringués.

Es werden auf 6 Eyweis 24 Loth fein gestoßenen Zucker, alsdenn das Eyweis zu steifen Schnee geschlagen, den Zucker darunter gerühret und mit einen Löffel runde Häufchens, wie eine halbe Eyerschaale groß auf Papier gesetzt, denn aber mit feinen Zucker bepudert, das Papier mit den Meringués auf ein Bret gelegt und mit dem Bret in einen glühenden Ofen gesetzt, sobald sie oben eine goldgelbe Couleur haben, sind sie gut, denn inwendig müssen sie ganz weich bleiben und unterwärts nicht backen, alsdenn immer zwey zusammengesetzt, und mitten dar-

inn eine eingemachte Kirsche oder Himbeere gethan. Man kann auch unter die Masse etliche Tropfen Cedro oder Bergamottenöhl thun.

No. 583.

## Napfkuchen.

Schlaget in einen Topf 6 Eyer, querlet sie wohl, und denn querlet dazu ein Nößel laulichte Milch, drey Viertelpfund geschmolzene Butter, eine halbe Metze gewärmtes fein Weitzenmehl, große und kleine gewaschene Rosinen, gestoßene Muscatenblumen, schlaget es wohl; zuletzt thut dazu 4 Löffel voll gute Weisbierhefen, und rühret es damit gut durch. Schmieret die Napfkuchenforme mit kalter Butter aus, und bestreuet sie mit abgebrüheten und länglich geschnittenen süßen Mandeln, thut den Teig hinein, lasset selbigen aufgehen, und denn im Backofen backen.

No. 584.

## Guter Napfkuchen.

Nehmet ein Pfund ausgewaschene und mit einem Tuch abgetrocknete Butter, 13 Eyer, drey Viertelpfund geriebenen Zucker, ein halb Loth gestoßene Muscatenblumen, ein Nößel gute Milch, 2 und drey Viertelpfund fein Weitzenmehl, 12 Loth süße und 4 Loth bittere Mandeln,

deln, welche abgebrühet und mit ein klein wenig Milch fein gestoßen werden; für 4 Groschen fein würflich geschnittenen Citronat und 5 Löffel voll gute Weisbierhefen. Die Butter reibet mit der hölzernen Keule in einer Reibesatte oder tiefen irdenen Schüssel, bis sie wie lauter Schaum wird, reibet allmählig die Eyer dazu; wenn diese wohl durchgerieben sind, denn streuet etwas von dem Mehl dazu, nebst dem Zucker, Muscatenblumen und allmählig die Mandeln. Wenn dieses wieder sehr gut durchgerieben, gießet und reibet die nur laulich warm gemachte Milch dazu, und alsdenn allmählig das übrige Mehl nebst den Weisbierhefen; auch hiemit reibet es gut durch, und zuletzt den Citronat nur darunter gerühret. Denn thut den Teig in eine mit kalter Butter wohl ausgeschmierte Biscuitkuchenforme, laßt es gut aufgehen und denn gleich im Backofen gebacken. Dieser Kuchen sowohl, wie alle übrigen Kuchen, so mit der Keule gerieben werden, muß immer nach einer Seite gerieben werden.

No. 585.

## Napfkuchen auf andere Art.

Nehmet ein Pfund geschmolzene und von dem Salz abgegossene Butter, reibet sie, wenn sie kalt ist, auf vorige Art, daß sie wie Schaum wird, thut dazu 8 ganze Eyer und von 8 Eyern

das Gelbe, 12 Loth geriebenen Zucker, 8 Eßlöffel voll süße Sahne, 6 Löffel voll Rosenwasser, 2 Löffel voll Orangewasser, ein wenig Salz und die abgeriebene Schaale von einer Citrone. Wenn dieses alles wohl durchgerieben ist, thut allmählig 2 und ein Viertelpfund durch einen Durchschlag geriebenes fein Weitzenmehl dazu, und hernach 8 Löffel voll gute Weisbierhefen dazu gerühret. Beschmieret die Napfkuchenforme mit kalter geschmolzener Butter, welche man von dem obigen Pfund Butter zurückbehalten kann, thut den Teig hinein, und laßt es wohl aufgehen. Es gehet sehr langsam auf, weil alles kalt hinein kommt. Laßt es denn gleich im Backofen backen.

No. 586.

## Ein Kuchen auf Napfkuchen Art.

Nehmet ein Pfund Zucker, reibet selbigen und siebet ihn durch ein Haarsieb, ferner drey Viertelpfund verlesene, gewaschene und wieder abgetrocknete kleine Rosinen, reibet die Schaale von einer Citrone ab, nehmet ein Pfund Butter, welche vorhero geschmolzen und von dem Salze abgeklaret worden, reibet sie, wenn sie kalt geworden, zu Sahne, schlaget das Weiße von 9 recht frischen Eyern zu Schaum, thut hiernächst von den 9 Eyern das Gelbe zu dem Eyerschaum, und schlaget beydes zusammen

wieder

wieder so lange, bis es sich vollkommen melirt hat, denn thut den Zucker zu den Eyern und schlaget es eine Viertelstunde, sodann thut es zu der geriebenen Butter, rühret es wohl durch, thut dazu ein Pfund recht fein Weitzenmehl, und rühret es wohl durch. Zuletzt thut die Citronenschaale und Rosinen dazu; wenn sie durcheinander gerühret sind, thut den Teig in eine mit kalter Butter ausgeschmierte Napfkuchenforme und backet es bey mittelmäßiger Hitze im Backofen.

No. 587.

## Geriebenen Napfkuchen.

Nehmet ein Pfund Butter, waschet sie aus und trocknet sie mit einem Tuch, reibet sie mit der hölzernen Keule in einer Reibesatte oder tiefen irdenen Napf, bis sie ganz weis wie Sahne wird, denn thut allmählig dazu von 16 ganz frischen Eyern das Gelbe; wenn dieses gut gerieben, thut dazu ein wenig gestoßene Muscatenblumen, von 2 Citronen die abgeriebene Schaale und 12 Loth geriebenen Zucker. Wenn alles wohl durchgerieben ist, denn thut dazu 4 bis 5 Löffel voll gute Weisbierhefen und ein Pfund fein Weitzenmehl, reibet es gut durch. In der Zeit, daß dieses gerieben wird, schlaget das Weiße von den 16 Eyern zu einem steifen Schaum, und rühret es zuletzt darunter, gießt

die mit kalter Butter beschmierte Napfkuchenforme von dem Teig etwas über halb voll, laßt es aufgehen, und backt es im Backofen. Man muß sich hüten, daß zu dem Eyweis kein Wasser kommt, sonst steht der Schaum nicht.

No. 588.

## Geriebenen Napfkuchen auf andere Art.

Nehmet ein Pfund wohl ausgewaschene und abgetrocknete Butter, reibet sie zu Sahne, nehmet 24 Eyer, schlaget immer ein Ey dazu, nebst einem gehäuften Löffel voll Mehl, reibet es bey jedem Ey und Löffel voll Mehl sehr gut durch, und fahret so fort, bis die Eyer alle sind. Thut dazu ein Pfund geriebenen Zucker, von 2 Citronen die abgeriebene Schaale und 5 bis 6 Löffel voll Weisbierhefen. Verfahret damit ferner, wie mit den vorigen.

No. 589.

## Weiße Nürnberger Kuchen.

Man wasche ½ Pfund Butter, daß das Salz davon komme, lasse sie in ein Geschirr etwas warm werden, und rühre sie mit einem hölzernen Löffel zu Sahne, querle hierauf 16 Eyer in einen Topf, und gebe sie nach und nach zur Butter, hernach nehme man 8 Loth feingestoßenen

stoßenen Zucker, 5 bis 6 Löffel voll gute Hefen, und ¼ Pfund durchgesiebtes Mehl, rühre dieses recht durcheinander, denn streiche man eine Forme mit Butter aus, thue die Masse darein, lasse es gehen und backe es langsam, so wird es sehr gut.

No. 590.

## Citronenoblaten.

Reibet von ein oder mehrern Citronen, nachdem man viel machen will, die gelbe Schaale ab, drücket denn den Saft in ein porcellainen Geschirr; rühret darein so viel geriebenen und gesiebten Zucker, daß es recht dicke wird. Rühret die abgeriebene Schaale darunter, schneidet Oblaten und streichet es darauf; leget sie auf ein rundes Holz, laßt sie gegen dem Ofen oder gegen dem Feuer trocknen. Auf eben diese Art werden sie auch von Pomeranzen gemacht.

No. 591.

## Gewürzoblaten.

Nehmet ein halb Pfund fein Weitzenmehl, 13 Loth süße und 3 Loth bittere Mandeln, ein halb Pfund Zucker, Cardomomen, Zimmt, Gewürznägelein nach Gutdünken und das Gelbe von 4 Eyern. Die Mandeln werden abgebrühet, und jedes a part klein gestoßen, von

einer Citrone die Schaale fein würflich geschnitten; denn alles wohl durcheinander gerühret, und auf viereckigte Stücken Oblaten gestrichen, welche umher mit abgebrüheten und länglich geschnittenen Mandeln belegt werden; backet sie in der Tortenpfanne.

No. 592.

## Mandeloblaten.

Nehmet von 10 Eyern das Gelbe, 10 Loth Zucker, 10 Loth süße Mandeln, 1 Quentchen Zimmt, 1 Quentchen Cardomomen. Stosset ein jedes alleine recht fein, und rühret es mit dem Gelben von Eyern gut durcheinander. Schneidet Oblate in beliebige Stücken, streichet von der Vermengung darauf, und setzet es geschwinde, sobald einer bestrichen ist, mit dem Kuchenspaden in die schon warme Tortenpfanne, und gebet ihnen oben stärkere Hitze als unten. Wenn sie gebacken sind, leget sie gleich auf ein Kuchenrollholz, daß sie krumm werden.

No. 593.

## Mandeloblaten, auf andere Art.

Nehmet von 2 Eyern das Weiße, ein Viertelpfund gestoßene süße Mandeln, ein halb Pfund geriebenen Zucker, und die abgeriebene Schaale von einer Citrone, schlaget es durcheinander.

einander. Schneidet Oblaten, streichet den Teig darauf, und backet sie in der Tortenpfanne. Leget sie denn auf ein Kuchenrollholz, daß sie krumm werden.

No. 594.

## Pfannkuchen.

Nehmet eine halbe Metze gewärmtes feines Weitzenmehl, 8 Eyer, ein halb Pfund geschmolzene Butter, etwas geriebenen Zucker, ein paar Löffel voll süße Sahne oder Milch, 4 Löffel voll gute Weisbierhefen; thut das Mehl rund umher in eine große tiefe Schüssel, die Eyer querlet wohl, gießt sie in die Mitte, nebst dem übrigen, rühret es wohl untereinander, und das Mehl allmählig dazu. Wenn es wohl durcheinander gearbeitet ist, streuet Mehl auf ein Kuchenbret, nehmet von dem Teig, rollet ihn, daß er ohngefähr die Dicke von der Spitze eines kleinen Fingers bekommt. Schneidet davon Stücken von der Größe einer Untertasse, leget in die Mitte von nachfolgenden Eingemachten, streichet rund umher Eyweis, leget sie zusammen, so, daß am Rande ein Teig auf dem andern lieget, drücket sie am Rande zusammen, und schneidet sie mit einem Kuchenröllchen, daß sie eine länglichte Facon bekommen. Fahret so fort, bis der Teig alle ist, setzet einen Tisch an den Ofen, decket eine Serviette darauf, bestreuet

streuet sie mit ein wenig Mehl, leget die Kuchen darauf, daß sie aufgehen. Denn backet sie in heißer abgeklärter Butter oder Schmalz, kehret sie behutsam um. Wenn sie allerwärts braun gebacken, leget sie auf Löschpapier, so wie alle in Butter und Schmalz gebackene Kuchen. Zum Füllen nimmt man eingemachte Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, oder was man will. Man kann auch Kirsch- oder Pflaumenmuß dazu nehmen, worunter man gestoßenen Zimmt und geriebenen Zucker menget.

No. 595.

## Pfannkuchen, auf andere Art.

Nehmet ein halb Nößel lauwarme Milch, 6 Eyer, und von 2 Eyern das Gelbe, ein halb Pfund geschmolzene Butter, etwas geriebenen Zucker, 6 Löffel voll gute Weisbierhefen, 3 Pfund gewärmtes Weitzenmehl. Wer da will, nimmt auch eine halbe geriebene Muscatennuß darunter, verfahret damit, wie mit den vorigen.

No. 596.

## Pain à la Dauphin.

Lasset eine Semmel backen, so groß wie sie seyn soll, raspelt sie ab, schneidet ein rund Loch und nehmet alle Krume heraus, alsdenn machet eine Creme von ein paar Löffel voll Mehl, dem

Gelben

Gelben von 10 Eyern, Zucker, Zimmt und Citronat, Sahne und Orangeblüthwasser, rühret selbigen mit ¾ Quart Sahne auf dem Feuer ab, daß er etwas steif wird, schlaget das Weiße von 10 Eyern zu Schaum, melirt es in dem Creme und füllet die Semmel halb damit voll, thut in der Mitte Aprikosenmarmelade und wieder Creme oben darauf, überziehet alsdenn die ganze Semmel mit dem übrigen Creme, belegt sie rund herum mit Citronat und Orangeschaalen, lasset sie im Ofen langsam backen, und glassirt sie alsdenn mit Zucker, so ist sie fertig.

## No. 597.

## Weiße Nürnberger Pfefferkuchen.

Nehmet ein Pfund süße Mandeln, leget sie eine Nacht in kaltes Wasser, ziehet ihnen die Haut ab, und trocknet sie mit einem Tuch ab; schneidet sie überzwerg in drey Theile, trocknet sie in der Tortenpfanne auf Papier, daß sie gelbbraun werden. Wenn sie kalt sind, nehmet 7 bis 8 Eyer, schlaget sie in einen neuen wohl ausgekochten Topf, querlet sie eine Viertelstunde; alsdenn querlet dazu ein Pfund fein geriebenen und gesiebten Zucker, ein und ein halb Loth guten Zimmt, Muscatenblumen und Cardomomen, jedes ein halb Loth. Die Cardomomen werden gröblich gestoßen, das andere in kleine Stückchen gebrochen; 6 Loth Citronat,

2 Loth trocken eingemachte Pomeranzenschaale, beydes würflich geschnitten. Wenn dieses gut durcheinander gerühret ist, denn rühret dazu ein Pfund gut trocknes feines Weitzenmehl; wenn dieses auch gut durcheinander gerühret ist, denn streichet diesen Teig auf Tafeln Oblate, aber nicht sehr dicke, oder auf Papier, setzet sie in die Tortenpfanne und laßt sie allmählig backen, und nur gelbbraun werden. Denn nehmet sie heraus und schneidet sie, wenn sie noch warm sind, mit einem Messer, so groß wie man sie haben will. Bäckt man sie auf Papier, so schneidet man sie auch, wenn sie noch warm sind, und macht sie gleich von dem Papier.

## No. 598.

## Petit - Choux.

Man nimmt ein halb Pfund süße Mandeln, und 3 Loth bittere Mandeln, ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Butter, ein Pfund Mehl, ein Quart Milch; die Mandeln werden, wenn sie abgebrühet sind, mit ein wenig Milch gestoßen. Setzet die Milch in einer verzinnten Casserole auf das Feuer, wenn sie kocht, thut darein die Mandeln, den Zucker und die Butter, rühret es mit der hölzernen Kelle durcheinander, wenn es wieder kocht und die Butter geschmolzen ist, nehmet es vom Feuer und rühret das Mehl locker dazu; setzet es wieder

der auf das Feuer, und rühret es beständig, so lange, bis es sich von der Casserole ablöset, und wenn man mit einem trockenen Messer darein sticht, nichts mehr am Messer klebet. Denn thue es in eine tiefe irdene Schüssel, und rühret es manchmal mit einer Kelle, bis der Teig kalt ist. Nehmet 14 Eyer, schlaget sie in einen Topf, machet das weiße Käppchen, so am Gelben sitzet, davon, und klopfet die Eyer mit einem Querl eine Stunde beständig. Denn nehmet eine hölzerne Keule und rühret nach einer Seite die Eyer allmählig in den Teig, und reibet den Teig so lange, bis er recht zähe wird, und sich mit einem Löffel in die Höhe ziehen läßt, denn bestreichet Papier mit kalter Butter, und nehmet mit einem silbernen Löffel immer so viel Teig als eine große Wallnuß groß, machet mit einem Messer den Teig aus dem Löffel auf das Papier, backet sie im Backofen bey gelinder Hitze, oder in der Tortenpfanne, gebet ihnen aber sowohl oben als unten nicht zu viel Kohlenfeuer, damit sie langsam backen; wenn sie zu geschwinde abgebacken werden, fallen sie nieder, backen sie aber ganz langsam und härtlich aus, so bleiben sie stehen. Wenn man sie aus der Tortenpfanne, oder aus dem Ofen nimmt, muß man sie nicht eher in der Schüssel einen auf den andern legen, bis sie meistentheils oder ganz kalt sind.

No. 599.

## Petit-Choux auf andere Art.

Nehmet ein Quart Milch, ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Butter, ein Pfund Mehl, etwas gestoßene Muscatenblumen und 8 Eyer. Verfahret damit, wie bey den vorigen.

No. 600.

## Portugieser Brodt.

Nehmet abgebrühete und mit Rosenwasser gröblich gestoßene süße Mandeln, thut dazu ein Viertelpfund geriebenen Zucker, reibet es wohl untereinander, thut dazu gröblich gestoßene Gewürznägelein, Zimmt, Cardomome, Muscatenblumen, jedes ein halb Loth, und ein halb Pfund schön Weitzenmehl, zerklopfet Eyer nach Gutdünken, so viel, daß ein Teig daraus gemacht werden kann, rollet den Teig eines Fingers dicke, stechet mit blechernen Formen den Teig aus, leget sie auf mit Mehl bestreuetes Papier, und backt selbige in der Tortenpfanne mit gelinden Feuer, doch oben mehr Feuer, als unten.

No. 601.

## Prinzessinnenbrodt.

Nehmet 12 bis 14 Eyer, klopfet sie sehr wohl, denn reiber mit einer Reibekeule ein Pfund geriebenen Zucker dazu. Wenn dieses wohl gerieben,

gerieben, thut allmählig dazu ein Pfund guten trocknen Puder, und wenn dieses sehr wohl durcheinander gerieben ist, denn füllet diesen Teig in blecherne Formen einer Viertelelle lang und zwey Finger breit, welche vorher mit geschmolzener Butter bestrichen worden, und backet sie.

No. 602.

## Plinzen.

Nehmet 8 Eyer, querlet sie wohl in einem Topf, querlet dazu ein Nößel laulichte Milch, ein Pfund geschmolzene Butter, Zucker und Muscatenblumen nach Gutdünken, und ein Pfund Mehl gut gewogen, querlet es wohl durcheinander. Der eiserne Plinzentiegel wird heiß gemacht, und das erstemal laßt ein Stückchen Butter darinn herumlaufen. Gießt von dem Teige darein, laßt ihn herumlaufen, daß sie so dünne, als möglich, werden, denn laßt sie backen und kehret sie mit einem Fischaufgeber um; wenn die Seite auch gebacken ist, rollet sie im Tiegel gleich auf und bestreuet sie mit Zucker. Sie schmecken auch gut, wenn sie etwas hart gebacken werden, denn kann man sie nur wie eine Tute ein wenig zusammenschlagen. Man kann auch kleine Rosinen in den Teig nehmen.

No. 603.

## Englische Quin-Kevks.

Man rührt 1 Pfund Butter zu Sahne und thut das Gelbe von 8 Eyern und 1 Pfund feinen Zucker dazu, läßt zuletzt eine Handvoll kleine Rosinen gut abschwitzen, rührt 4 Loth gehackte Orangeschaalen und 2 Loth Citronat darunter, alsdenn 1 Pfund fein Mehl und das Weiße von 8 Eyern dazu, dies alles wird alsdenn in kleine ausgestrichene Formen gethan und langsam gebacken.

No. 604.

## Sahnröllchens, oder sogenanntes Eiserbrodt.

Nehmet von 2 Eyern das Gelbe, und ein Quart süße Sahne, querlet es wohl durch und thut dazu ein halb Pfund geriebenen Zucker, gestoßene Cardomomen und Zimmt, von einer Citrone die abgeriebene gelbe Schaale, ein wenig Salz, und zuletzt ein Pfund recht feines Weitzenmehl. Wenn es gut durchgerühret ist, backt es in einem Eiserbrodtseisen, welches vorhero auf beyden Seiten warm gemacht, und mit der fetten Seite einer Speckschwarte ein wenig bestrichen ist. Denn thut einen Löffel voll Teig hinein und druckt das Eisen sachte zu, daß nicht zu viel Teig herauslauft, und was herauslauft, machet

machet mit einem Messer geschwinde ab, kehret das Eisen um, und gebet Acht, daß sie nicht verbrennen; wenn sie gut sind, wickelt sie gleich in dem Eisen auf ein rundes Holz, welches man, wenn der Kuchen kalt ist, herausziehet, und gleich den folgenden wieder darauf wickelt, leget sie nicht auf Zinn, denn darauf werden sie weich. Siehet man, daß das Eisen fett genung ist, so darf man es nicht weiter bestreichen. Es muß nur so viel Teig in das Eisen gethan werden, daß es bedeckt ist, wenn es zugedruckt ist; sie müssen aber ja nicht dicke werden, welches man gleich an dem ersten Kuchen sehen kann.

No. 605.

## Mandelröllchens.

Nehmet 2 ganze Eyer und von 2 Eyern das Gelbe, ein Nößel süße Sahne, ein Viertelpfund abgebrühete und sehr fein gestoßene süße Mandeln, ein Viertelpfund geriebenen Zucker, ein Viertelpfund Mehl, rühret es wohl durcheinander, und backet sie in einem Eiserbrodtseisen, wie die vorigen.

No. 606.

## Weinröllchens.

Nehmet das Gelbe von 4 Eyern, gestoßene Cardomomen und Zimmt, abgeriebene Citronenschaale, 2 gute Spitzgläser voll Rhein-

wein, und eben so viel Wasser, rühret dazu so viel fein Weitzenmehl, daß der Teig seine gehörige Dicke bekommt. Kurz vorhero, ehe man sie backen will, thut man so viel geriebenen Zucker dazu, wie man sie süße haben will. Backt sie in einem Eiserbrodtseisen, wie die vorigen, man muß sie sehr geschwinde aufrollen, sonst kleben sie an das Eisen. Zum schmieren des Eisens kann man ein wenig Butter in ein Läppchen binden.

No. 607.

## Röllchens, auf andere Art.

Nehmet 10 Eyer, ein Bierglas voll Milch, drey Viertelpfund geschmolzene Butter, ein halb Pfund geriebenen Zucker, ein halb Loth gestoßenen Zimmt, von einer Citrone die fein gehackte Schaale und ein Pfund Mehl; querlet es wohl untereinander, und backet sie in einem Eiserbrodtseisen, wie die ersten.

No. 608.

## Röllchens, noch auf andere Art.

Nehmet zwey Tassen heisses Wasser, laßt darinn zwey Messerspitzen groß frische Butter zergehen; wenn es laulich, thut dazu eine Tasse geriebenen Zucker, und eine gehäufte Tasse fein Weitzenmehl, von zwey Eyern das Gelbe, die

abgerie-

abgeriebene Schaale von einer Citrone, etwas gestoßenen Zimmt; dieses querlet gut untereinander, und backet sie wie die ersten, in einem Eiserbrodtseisen.

No. 609.

## Gelbe Rübenkuchen.

Nehmet gelbe Rüben, reiniget und kochet sie in Wasser halb weich, laßt sie ablecken und kalt werden, denn reibet selbige auf einem Reibeeisen; nehmet Butter nach Proportion, als man den Kuchen groß machen will, reibet sie zu Sahne, und denn nehmet zu ein halb Pfund Butter von 12 Eyern das Gelbe, reibet sie allmählig dazu; das Weiße von den Eyern schlaget zu einem steifen Schaum, weichet etwas Semmel in Milch ein; wenn die Butter mit dem Gelben von den Eyern gut durchgerieben ist, thut dazu etwas geriebenen Zucker, geriebene Citronenschaale, gestoßenen Zimmt, wie auch die geweichte Semmel, und reibet es sehr wohl durch, denn thut von denen geriebenen gelben Rüben dazu. Wenn es wieder gut durchgerieben ist, denn rühret das zu Schaum geschlagene Weiße von den Eyern nur ganz langsam darunter. Bestreichet das Untertheil der Tortenpfanne gut fett mit kalter Butter, gießt dieses hinein und backet es ganz langsam und wohl 3 Stunden.

No. 610.

## Rosinenkuchen.

Nehmet 12 Eyer, ein Viertelpfund verlesene, gewaschene und wieder trocken gewordene große Rosinen, und eben so viel kleine, 4 Loth in kleine Würfeln geschnittenen Citronat, geriebene Citronenschaale, gestoßene Muscatenblumen, Salz, ein Nößel süße Sahne, ein Pfund fein Weitzenmehl und etwas geriebene Semmel. Dieses alles durcheinander geschlagen, daß fast ein Schaum daraus wird. Bestreichet das Untertheil der Tortenpfanne fett mit kalter Butter, thut dieses hinein und backet es. Hat die Tortenpfanne keine Füße, so kann man diesen, auch den Tartoffel- und gelbe Rübenkuchen, darinn, aber ohne Deckel, im Backofen backen.

No. 611.

## Reißschnitte.

Verleset und waschet Reiß, kochet selbigen in Milch gahr und recht steif. Thut dazu gestoßenen Zimmt, Zucker- und Orangewasser, laßt es zusammen durchkochen, und gießt es in eine Schüssel, daß es kalt wird. Denn schneidet davon Schnitte, wie ein Finger lang und zwey Finger breit, kehret sie um in feinem Mehl und backet sie in einem flachen eisernen Tiegel, in abgeklärter heißer Butter. Bestreuet sie mit gestoßenem Zimmt und Zucker.

No. 612.

## Reißschnitte auf andere Art.

Wenn der Reiß in Milch recht weich und dicke gekocht ist, reibet selbigen in einem Napf mit der Keule recht klein. Thut dazu eine gute Handvoll recht fein gestoßene süße Mandeln, nebst geriebenem Zucker und recht steif geschlagenes Eyweis; verfahret damit, wie mit den vorigen.

No. 613.

## Sackkuchen.

Nimm das Gelbe von Eyern, süßen Rahm, Muscatenblüthen und geschmolzene Butter, dies zusammen mit Weitzenmehl vermengt bis der Löffel recht darinn steht, hernach in ein Tuch gebunden und so kochen lassen, denn zerschneide es in Scheiben und brate sie in Butter.

No. 614.

## Sächsischen Kuchen.

Zu einer Metze feinem Weitzenmehl, nimmt man ein halb Pfund Zucker, ein Pfund geschmolzene Butter, ein halb Loth gestoßenen Zimmt, eine geriebene Muscatennuß und etwas gestoßene Cardomome, fein gehackte Citronenschaale, ein und ein halb Nößel Milch, 12 Eyer,

und gute Weisbierhefen. Dieses alles wird zusammen des Abends vorher eingerühret. Denn nehmet, wenn der Teig die Nacht aufgegangen ist, den folgenden Morgen Bogens Papier, beschmieret sie mit Butter, streuet etwas Mehl darauf, denn nehmet den Teig, und rollet ihn auf dem Papier sachte über, daß er egal wird, und so dicke, wie man ihn haben will, bieget und kneifet einen Rand umher, und leget kleine Stückchens Butter auf den Kuchen; streuet hierauf ein halb Loth gestoßenen Zimmt und ein halb Pfund geriebenen Zucker darauf und backet selbigen im Backofen.

No. 615.

## Schürzkuchen.

Nehmet von 12 Eyern das Gelbe, 4 Löffel voll süße Sahne oder Milch, geriebenen Zucker und geriebene Citronenschaale. Machet hievon mit Mehl einen nicht zu festen Teig, rollet ihn ganz dünne aus, schneidet davon mit einem Röllchen, Kuchen, meist wie eine Hand lang und beynahe drey Finger breit, schneidet in der Mitte mit dem Röllchen einen langen Strich, aber nicht ganz bis an die Enden, und ziehet ein Ende hindurch. Oder schneidet sie etwas länger, schneidet davon drey Streifen an einem Ende, schneidet es aber nicht durch, flechtet die Enden, und drücket sie denn an das unaufgeschnittene

schnittene Ende, daß es Kränze werden. Streichet ein wenig Eyweis dazwischen, daß es zusammen klebt, backet sie in heißer abgeklarter Butter, bis sie gelblich werden.

No. 616.

## Schweitzerkuchen.

Man kann nach Gutdünken der Größe, als man einen Kuchen machen will, recht fein Mehl in einen Topf oder Kessel thun, mit etwas frischen Hefen, etwas fein gestoßenen Zucker, Muscatenblumen und ein wenig Salz, mit lauwarmer Milch angenetzt, daß man es nur eben zusammen durchstampfen kann, denn 10 bis 12 Eyer erstlich klein geschlagen und solche nebst einem guten Stück abgeklärter Butter dazu gerührt, es muß aber nicht dünner angerührt werden, als daß man es nur eben rühren kann, aufgekochte Rosinen und in feinen Streifen geschnittenen Mandeln, von jeden ein gut Theil hinzugethan, solches zusammen durchgerühret und hingesetzt, daß es aufgeht, in eine gut eingerichtete Forme oder Reif gemacht und gahr gebacken.

No. 617.

## Spritzkuchen.

Machet einen Teig von Milch und Weitzenmehl, aber so lose, daß wenn man mit der Hand darauf druckt, er wieder aufgehet.

Denn den Teig in Stücken geschnitten und in einen Kessel mit kochendem Wasser gelegt und so lange kochen lassen, bis er nicht mehr anklebet, wenn man mit einem Strohhalm hineinsticht. Denn herausgenommen, in kleine Stücken geschnitten und kalt werden lassen. Thut ihn in eine tiefe Schüssel, reibet ihn und schlaget immer ein Ey nach dem andern dazu, es muß aber immer mit der Keule gut gerieben werden, daß keine Klümpchens darinn bleiben. Man nimmt so viel Eyer, bis sich der Teig mit der Keule in die Höhe ziehen läßt. Thut darein gestoßene Muscatenblumen und fein gehackte Citronenschaale. Thut denn davon so viel, als zu einem Kuchen nöthig ist, in die Sprütze, und backet sie in heißer abgeklärter Butter. Die Sprütze muß da, wo der Teig herauskommt, die Figur eines Sterns haben und im Spritzen hält man die Sprütze hin und her, daß der Kuchen ein paarmal übereinander kommt. Die Butter muß recht heiß seyn, wenn man den Kuchen hineinsprützt, und so fahret fort, bis der Teig alle ist.

No. 618.

## Spritzkuchen auf andere Art.

Thut ein Nößel Milch in eine Casserole, nebst 4 Loth Butter, und laßt es aufkochen. Rühret gut fein Weitzenmehl dazu, rühret es,

bis

bis es sich von der Casserole ablöset. Wenn der Teig kalt ist, denn reibet ihn, wie den vorigen, schlaget allmählig Eyer dazu, wie auch gestoßene Muscatenblumen, fein gehackte Citronenschaale, und einen Löffel voll Zimmtwasser. Wenn der Teig sich mit der Keule in die Höhe ziehen läßt, und gut durchgerieben ist, backet ihn auf die vorige Art.

No. 619.

## Spritzkuchen noch auf andere Art.

Nehmet einen von den folgenden Englischen Schnittteigen, backet in zwey eisernen Kuchenpfannen mit ein wenig Butter, dünne Kuchen, wie Plinzen, davon, sie müssen aber nicht braun werden. Wenn sie kalt sind, denn reibet sie klein in einer tiefen Schüssel mit der hölzernen Keule. Schlaget allmählig so viel Eyer dazu, bis er sich mit der Keule in die Höhe ziehen läßt. Wenn er gut durchgerieben ist, backet sie, wie die ersten.

No. 620.

## Schneebälle.

Hiezu nimmt man die nehmliche Masse wie zu den Spritzkuchen, außer daß man einige bittere kleingestoßene Macronen mit unter den Teig nimmt, nachdem mit einem Löffel in geschmolzene

schmolzene Butter gestochen, ausgebacken und mit Zucker bestreuet.

No. 621.

## Englische Schnitte.

Nehmet 16 Eyer, ein Quart süße Sahne, ein Pfund gutes feines Weitzenmehl, und ein wenig gestoßene Muscatenblumen oder Zimmt. Klopfet alles wohl untereinander, thut etwas geschmolzene Butter in die Tortenpfanne, gießt den Teig hinein, leget oben und unten etwas Feuer, daß es allmählig trocknet. Denn schüttet es in eine warme Serviette, daß es warm bleibt, schneidet davon Stücken, so wie man sie nach gerade backet, ohngefähr wie ein Finger lang. Die Enden schneidet voneinander, backet sie in heißer abgeklärter Butter, und begießt sie fleißig mit einem Löffel mit der heißen Butter. Auch nimmt man kleine runde einen halben Finger tiefe Pastetenförmchens, bestreichet sie mit geschmolzener Butter, gießt sie meist voll von dem Teig, setzet sie in einen Backofen oder Tortenpfanne, daß sie gemächlich trocknen. Denn schneidet in jede in der Mitte mit einem Federmesser ein kleines Loch, schneidet sie rund umher oben und unten auch kreutzweise ein, und backet sie in heißer abgeklärter Butter.

No. 622.

## Englische Schnitte auf andere Art.

Nehmet 12 Eyer, ein Viertelquart Milch, gestoßenen Zimmt oder Muscatenblumen, nach Gutdünken, 2 Löffel voll geriebenen Zucker. Die Eyer werden wohl geschlagen, denn das andere dazu gethan und durchgerühret. Rühret so viel fein Weitzenmehl dazu, bis es so dicke wird, wie ein dünner Eyerkuchenteig, verfahret damit, wie mit den vorigen. Dieses ist nur eine kleine Portion.

No. 623.

## Spanischer Wind.

Nimm von 6 Eyern das Weiße, und schlage es zu einem steifen Schaum, rühre es alsdenn unter ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker, thue etwas geriebene Citronenschaalen mit darunter und setze ovale Häufchens mit dem Löffel auf Papier, thue es in einen Ofen, wenn sie alsdenn abgebacken, goldgelb geworden und ganz hart sind, so nimm sie heraus und mache selbige von dem Papier los, nimm alsdenn ½ Quart gute saure Sahne, schlage selbige in einen Topf mit Bisquit, daß es zu einer Creme wird, und dann reibe einige Citronen auf Zucker ab, thue selbige nebst gestoßenen Zucker in den Creme, aber nicht eher, als bis er dicke genung ist, sonst wird er

wässerig,

wässerig, alsdenn mache ein Loch in den Spanischen Wind, und fülle von dem Creme hinein.

No. 624.

## Apricosen- oder Quittentorte.

Man kochet Quitten weich, schälet sie denn und reibet sie durch einen feinen Durchschlag, thut dazu eben so viel geriebenen Zucker, als dieses wiegt, rühret es, und laßt es zusammen dicke kochen. Apricosen werden nicht gekocht, sondern nur geschälet, die Steine herausgenommen, und mit eben so viel Zucker, als sie wiegen, gerühret und dicke gekocht. Dieses macht man ein, wenn man die Früchte haben kann. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man ein Pfund von dem Eingemachten, thut dazu von 15 Eyern das Weiße und die abgeriebene Schaale von einer Citrone, reibet es in einer tiefen irdenen Schüssel mit der hölzernen Keule meist zwey Stunden beständig nach einer Seite. Leget einen Butter- oder mürben Teig in die Tortenpfanne, wie bey der Pomeranzentorte gesagt ist. Thut das Geriebene hinein und backet sie, daß sie gut aufläuft.

No. 625.

## Aepfeltorte.

Schälet Borstorfer Aepfel, schneidet sie in vier Theile und die Kernhäuser heraus, denn schneidet man den Stücken dünne Scheiben,

thut

thut sie in einen flachen irdenen Tiegel, thut dazu gestoßenen Zimmt, Zucker, fein und länglich geschnittenen Citronat und Citronenschaale; wer will, kann auch kleine Rosinen nehmen, und länglich geschnittene süße Mandeln. Gießet ein wenig Wein dazu und laßt sie auf Kohlenfeuer schwitzen, daß sie aber nicht zu weich auch nicht zu dünne werden. Denn laßt sie kalt werden. Machet eine Torte davon, wie bey der Prunellentorte gesagt ist. Hat man nicht Borstorfer Aepfel, so kann man auch andere Aepfel nehmen, aber nicht saure, die wässern zu sehr.

No. 626.

## Aepfeltorte mit einer Brodtkürste.

Nehmet ein gut Theil Aepfel, schälet sie ab und schneidet sie in dünne Scheiben bis an das Inwendige. Thut sie in einen Tiegel, nebst viel gestoßenen Zimmt und Zucker, daß es süße genung, und fein gehackte Citronenschaale; gießet ein klein wenig Wein darunter, decket es zu, rühret es öfters und kochet es auf Kohlenfeuer zu einem dicken Aepfelmuß und laßt es kalt werden. Reibet ein gut Theil feines altes Roggenbrodt, siebet es durch einen Durchschlag, mischet darunter gestoßenen Zimmt und Zucker. Beschmieret den Boden einer Tortenpfanne, wie auch an den Seiten herauf, gut fett mit kalter Butter, streuet darauf von dem Brodte, sowohl

auf den Boden, als auch an den Seiten etwas herauf, ohngefähr wie ein kleiner Finger dicke. Klopfet es mit der Hand recht feste, leget das Aepfelmuß darauf, streichet es glatt, streuet darüber wieder von dem Brodte eben so dicke, klopfet es mit der Hand an, auch am Rande rund umher mit einem Löffel die Brodtkrümlein angeschoben. Denn leget rund umher an den Rand, Stückchens Butter, daß sie, wenn sie schmelzet, unter den Kuchen laufet, oben auf das Brodt leget kleine Stückchens Butter und backet es.

No. 627.

## Baumtorte.

Nehmet ein Pfund frische Butter, ein Pfund fein geriebenen Zucker, 16 Eyer, ein Pfund fein Weitzenmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schaale und ein wenig gestoßene Muscatenblumen. Die Butter schmelzet man, wie beym ersten Baumkuchen gesagt worden, und gießet sie in eine tiefe Schüssel ab, daß alles Salz zurückbleibet; wenn sie kalt ist, wird sie mit der hölzernen Keule zu Sahne gerieben, denn thut man zuerst den Zucker dazu und rühret es gut durcheinander, hernach von den 16 Eyern allmählig das Gelbe, denn die Citrone und Muscatenblumen. Das Weiße von den Eyern wird zum steifen Schaum geschlagen, alsdenn

nebst

nebst dem Mehl allmählig dazu gerühret und so lange gerieben, bis der Teig Blasen bekömmt. Denn beschmieret man die Tortenpfanne mit ein wenig Butter, leget einen Bogen Papier, so dünne mit Butter beschmieret ist, darein, und schmieret den Teig wie ein guter Messerrücken dicke darauf, machet unten und oben gelindes Feuer, bis der erste Guß braun genung ist, denn wieder Teig in voriger Dicke darauf geschmieret, und so fortgefahren, bis der Teig alle ist. Wenn der erste Guß braun genung ist, muß unten kein Feuer mehr, sondern nur immer oben auf dem Deckel ein gelindes Kohlenfeuer unterhalten werden. Man kann auch, wenn man etliche Gusse gebacken hat, Confituren darauf streichen und wieder etliche Gusse darauf backen. Hat man so viel Teig, kann man noch einmal Confituren darauf streichen und wieder einige Gusse darauf backen. Man muß bey diesen und allen Kuchen dahin sehen, daß unter der Tortenpfanne, recht in der Mitte, kein Kohlenfeuer sey, sonst verbrennen sie unten sehr leicht.

No. 628.

## Brodttorte.

Schneidet die Rinde von recht groben Brodt, trocknet sie im Backofen oder in einer Ofenröhre, stoßet und siebet sie durch einen feinen Durchschlag, und nehmet davon ein Pfund, und

drey Viertelpfund geriebenen Zucker, 2 Loth Zimmt, 10 Stück Gewürznägelein, ein halb Loth Cardomome, alles fein gestoßen, von 2 Citronen die gelbe Schaale abgerieben und ein Pfund süße Mandeln, welche abgebrühet und gestoßen sind. Thut letztere in einen Reibenapf, thut von 19 Eyern das Gelbe dazu und reibet dieses mit einer hölzernen Reibekeule immer nach einer Seite sehr wohl, denn das Brodt, Zucker, Gewürz, Citronenschaale dazu gethan und gut durchgerieben. Von den 19 Eyern schlaget das Weiße zu einen steifen Schaum, denn thut zu den Kuchen für einen Groschen Zimmtwasser, für einen Groschen Orangewasser und von den 2 Citronen den Saft, und reibet es wohl untereinander. Denn thut das geschlagene Eyweis dazu und rühret es, daß es sich gut in den Teig meliret, denn thut es in eine mit ungesalzener oder ausgewaschener und wieder mit einem Tuch abgetrockneter Butter ausgeschmierte Mandeltortenforme und setzet sie geschwinde in den Backofen. Will man sie in einer Tortenpfanne backen, so muß man vorher Kohlen sowohl unten als oben legen, daß der Kuchen in die warme Tortenpfanne kommt, damit er gut aufgehet. Wenn man meynt, daß sie gahr ist, so stechet mit einem kleinen Messerchen darein: wenn solches beym Herausziehen trocken bleibt, so ist sie gut.

No. 629.

## Brodttorte auf andere Art.

Nehmet ein halb Pfund geriebenes grobes Brodt, ein halb Pfund fein gestoßene süße Mandeln, ein halb Pfund Zucker, 8 ganze Eyer und von 8 Eyern das Gelbe. Thut die Eyer in einen Reibenapf und reibet sie mit der Keule eine halbe Stunde, denn die Mandeln, den Zucker, 2 Loth gestoßenen Zimmt und das Brodt dazu gethan und eine halbe Stunde gut gerieben. Thut sie auf die vorige Art in die Forme und backet sie.

No. 630.

## Kleine Brodttorten.

Nehmet ein Pfund süße Mandeln, brühet sie ab, stoßet sie gröblich mit ein wenig Rosenwasser, ein Pfund geriebenen Zucker, 16 recht frische Eyer, denn reibet die Mandeln mit den Eyern in einer tiefen irdenen Schüssel eine Stunde mit der Keule nach einer Seite; denn den Zucker dazu gethan, nebst 2 Loth Zimmt, 2 Loth Cardomome, beydes nicht sehr klein gestoßen. Denn nimmt man grobes Brodt, so ein paar Tage alt ist, reibet davon die Krume, siebet selbige durch einen Durchschlag, rühret davon so viel in den Teig, bis er so dicke ist, daß, wenn man mit einem Löffel etwas davon herausnimmt,

der Teig noch davon abläuft. Rühret es mit dem Brodte nicht lange, laßt es eine Stunde stehen; denn schmieret kleine Pastetenformen mit Butter aus, und machet sie meistens voll von dem Teig, setzet sie auf ein Blech und backet sie im Backofen. Will man sie in der Tortenpfanne backen, muß nicht zu groß Kohlenfeuer seyn, daß sie gelblich backen.

No. 631.

## Citronentorte.

Nehmet 6 Citronen, reibet auf einem Reibeeisen die gelbe Schaale davon ab, man muß sich aber in acht nehmen, daß man nichts von dem Weißen mit reibet; denn schneidet die Citronen voneinander, haltet sie über ein porcellaines Geschirr, und machet darinn das Inwendige von den Häuten und Schaalen ab, laßt auch die Kernen davon. Denn nehmet von 18 Eyern das Gelbe, thut es in eine tiefe irdene Schüssel, rühret es mit der hölzernen Keule, thut dazu 12 Löffel voll geriebenen Zucker, rühret es so lange, bis es dicke wird, denn thut dazu das Inwendige, mit dem Saft, so in der Schüssel ist, wie auch die abgeriebene gelbe Schaale, und rühret es wohl untereinander. Nehmet von 4 Eyern das Weiße, und schlaget es zu einem steifen Schaum, rühret es dazu, bis es sich melirt hat. Denn muß man einen Teig in

der

der Tortenpfanne parat haben, wie bey der Pomeranzentorte gesagt worden; thut dieses darein und backet sie.

## No. 632.

## Citronentorte auf andere Art.

Nehmet 8 Citronen, reibet davon die gelbe Schaale auf einem Reibeeisen ab, aber nicht das Weiße; denn machet das Weiße ab und schneidet alsdenn die Citronen in dünne Scheiben; streuet auf einen porcellainen Teller geriebenen Zucker, leget darauf Citronenscheiben, denn wieder Zucker, und so fortgefahren, bis die Scheiben alle sind, und laßt es so eine Stunde stehen, denn nehmet ein halb Pfund süße Mandeln, brühet selbige ab und stoßt sie klein, thut sie in einen Tiegel, thut dazu die abgeriebene Citronenschaale, eine Theetasse voll Wein, etwas geriebenen Zucker, wie auch den Citronensaft, so auf den Teller von den Scheiben abgelaufen, setzet es auf Kohlen und rühret es mit einem Löffel sehr wohl um, daß es ein wenig trocken wird, denn machet einen guten Tortenteig, die Hälfte davon, vollet aus zum Boden der Torte und leget selbigen in die Tortenpfanne auf ein mit ein wenig Mehl bestreuetes Papier. Wenn die Mandeln kalt sind, leget davon eine Lage darauf, denn eine Lage von den Citronenscheiben, und so fortgefahren, bis es alle ist.

Denn machet man von dem andern Teig einen gegitterten oder andern Deckel darauf, bestreichet es mit geschlagenem Gelben von Eyern und backet sie.

No. 633.

## Citronattorte.

Schneidet ein halb Pfund Citronat fein und länglich, thut solches auf eine zinnerne Schüssel, gießt ein wenig Wein darauf, laßt es auf einer Kohlenpfanne kochen; thut dazu fein geschnittene Citronenschaale, fein und länglich geschnittene abgebrühete süße Mandeln, laßt es wieder kalt werden. Nehmet einen Butter- oder mürben Teig, machet eine Torte davon und füllet den vermengten Citronat darein; machet einen gegitterten oder ganzen Deckel darauf, bestreichet sie mit Gelben von Eyern und backet sie.

No. 634.

## Chokoladen-Tortelettes.

Thut in einer Casserole einen Eßlöffel voll Mehl, das Gelbe von 6 Eyern, etwas Zucker, 2 Tafeln geriebener Chokolade, ein wenig Citronenschaale und ein Stück Zimmt, rühret dieses alles zusammen mit guter Sahne wie zu einer Creme recht klar, und auf dem Feuer gut ab, und wenn er kalt ist, so schlaget von

den

den 6 Eyern das Weiße zu Schnee, und machet es mit darunter, belegt kleine Förmchens mit Butterteig, kleine Häufchens von der Masse darauf gethan, nachdem gittrich überflochten, glassirt und ausgebacken.

No. 635.

## Dattelntorte.

Die Datteln werden in der Mitte entzwey geschnitten, und der Kern nebst dem weißen Häutchen herausgenommen, hierauf muß man einen Theil davon in Wein dämpfen, den andern aber hacken, mit zartgeriebenen Mandeln vermengen, eine kräftige Fülle davon machen, diese in einen gemeinen Torten- oder von Marzipanzeug aufgesetzten Teig, und die andern gedämpften Datteln darauf legen, die Torte mit eingemachten zierlich geschnittenen Citronenschaalen belegen, sie im Ofen backen lassen, und beym Anrichten Pomeranzenblüthwasser daran thun.

No. 636.

## Eyertorte.

Nehmet ein halb Pfund ausgewaschene und wieder abgetrocknete Butter, reibet sie zu Sahne. Denn schlaget allmählig von 24 Eyern das Gelbe dazu, wenn von 2 Eyern das Gelbe hineingeschlagen ist, rühret es jedesmal gut

durch, und so fahret fort bis sie alle sind. Denn reibet es noch eine gute halbe Stunde immer nach einer Seite. Denn thut dazu 3 Loth fein geriebenen Zucker, und von ein oder zwey Citronen die abgeriebene Schaale, reibet es gut durch. Von 12 Eyern schlaget das Weiße zu einem steifen Schaum und rühret es zuletzt ganz sachte dazu. Während der Zeit, daß dieses gerühret wird, muß man einen Butterteig machen und in die Tortenpfanne, wie schon gesagt ist, legen, und dieses gleich hineinthun und sehr langsam backen.

No. 637.

## Florentiner Tortelettes.

Hiezu macht man Matten von bloßer Milch, rühret selbige mit 12 Loth Butter, 6 Gelben und 4 ganzen Eyern, ½ Pfund Corinthen, ¼ Pfund Zucker, Citronenschaale, und ¼ Pfund hasschirte Mandeln, wohl untereinander, alsdenn werden Pastetenförmchens mit Bodens von mürben Teig belegt, kleine Häufchens von der Masse darauf gethan, nachdem gitterich überflochten, glassirt und ausgebacken.

No. 638.

## Französische Torte.

Man stößt ¼ Pfund Pistacien fein, rühret das Gelbe von 6 bis 8 Eyern hinzu, ferner 2 bis 3 gestoßene Zwiebacke, ¼ Pfund Zucker, gestoße-

gestoßenen Zimmt, gehackte Citronenschaale und fein geschnittenen Citronat. Rühret dieses mit ¼ Quart süßen Rahm auf dem Feuer ab, daß es eine gedicklichte Marmelade werde, dann lege man von Blätterteig in einer Tortenpfanne ein Unterblatt, gebe die kalt gewordene Marmelade darauf, überlege es mit Streifen von Teig, ziere den Rand, backe ihn, bestreue ihn mit Zucker und gebe ihn zur Tafel.

## No. 639.

## Gefüllte Torte.

Zum Teig nehmet ein Pfund gut fein Weitzenmehl, schüttet es auf ein Kuchenbret, machet das Mehl in einen runden Kreis, daß in der Mitte eine Vertiefung ist, thut denn in die Mitte von 10 Eyern das Gelbe, rühret sie mit einem Löffel und rühret dazu 10 Löffel voll Wein, 4 Löffel voll Wasser, imgleichen 24 Loth ausgewaschene Butter, stechet sie mit dem Löffel in kleine Stücken und rühret sie darunter, und denn allmählig das Mehl dazu. Zum Füllen der Torte nehmet ein halb Pfund abgebrühete und fein gestoßene süße Mandeln, imgleichen 4 Loth bittere Mandeln, 12 Loth geriebenen Zucker, ein Loth gestoßenen Zimmt, ein Viertelpfund verlesene, gewaschene und wieder trocken gewordene kleine Rosinen, von einer Citrone die gelbe Schaale fein würflich geschnitten.

Menget dieses alles wohl untereinander, denn rollet den Teig aus und formiret davon eine Torte mit einem gitterigen oder andern Deckel, bestreichet sie mit dem Gelben von Eyern und backet sie. Man kann auch andere Facons von Kuchen hievon machen.

No. 640.

## Himbeertorte.

Die Himbeeren werden gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, wieder getrocknet, und dann mit viel gestoßenen Zucker, Zimmt und abgeriebenen Citronenschaale vermengt. Man kann ein wenig gestoßenen Zwieback hinzuthun, weil die Himbeeren sehr saftig sind; dies thut man auf eine Torte von Blätter- mürben- oder Zuckerteig. Statt der Himbeeren kann man auch Erdbeeren nehmen, sie werden gerade auf die nehmliche Weise bereitet.

No. 641.

## Johannistraubentorte.

Nehmet 1 Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln, brühet sie ab und stoßet sie recht fein. Thut sie in eine tiefe irdene Schüssel, reibet von 2 Citronen die gelbe Schaale ab und thut sie dazu. Thut allmählig von 16 Eyern das Gelbe dazu, rühret es mit der hölzernen Keule nach einer

einer Seite. Wenn es wohl gerieben, nehmet ein gut Theil eingemachte Johannistrauben, laßt sie nur warm und geschmeidig werden, rühret sie dazu. Wenn es nicht süße genung, wird noch geriebener Zucker dazu gethan. Zuletzt thut dazu das Weiße von den Eyern, welches zu einem steifen Schaum geschlagen ist, rühret dieses nur gut durcheinander. Habet einen Butter- oder mürben Teig in der Tortenpfanne bereit, wie bey der Pomeranzentorte gesagt, thut dieses hinein und backet es. Nimmt man frische Johannistrauben, muß man sie auch erst mit Zucker dicke kochen und abkühlen lassen.

No. 642.

## Krafttorte.

Man nimmt 9 ganze Eyer und von 4 Eyern das Gelbe, drey Viertelpfund geriebenen Zucker. Schlaget die Eyer und den Zucker sehr wohl, daß es zu Schaum wird. Hierein thut allmählig ein und ein Viertelpfund Mehl und rühret es wohl untereinander; rühret dazu von 2 Citronen die abgeriebene Schaale, ein halb Pfund in kleine Würfeln geschnittenen Citronat, etwas abgebrühete und gestoßene süße Mandeln, gestoßenen Zimmt und Muscatenblumen von jeden gleich viel, aber etwas mehr gleichfalls gestoßene Cardomome. Dieses rühret man alles wohl durcheinander, denn die Tortenpfanne oder

eine

eine Forme mit ein wenig kalter Butter ausgeschmieret und den Teig darein geschüttet und allmählig gebacken. Wenn man mit einem Messer in der Mitte hineinsticht, und es hänget nichts mehr an dem Messer, so ist sie gut.

No. 643.

## Krafttorte auf andere Art.

Nehmet 12 ganze Eyer und von andern 12 Eyern nur das Gelbe, thut dazu ein Pfund geriebenen Zucker, und schlaget es in einen großen Topf eine Stunde sehr wohl; denn thut dazu gestoßenen Zimmt und Cardomome nach eines jeden Geschmack, setzet den Topf über Kohlenfeuer und rühret auf dem Kohlenfeuer ein Pfund Kraftmehl darein, alsdenn die Forme mit Butter beschmieret und sogleich gebacken.

No. 644.

## Kirschtorte.

Hiezu nimmt man von den besten sauern Kirschen, bricht die Steine heraus, und läßt die Kirschen mit ein gut Theil Zucker so lange kochen, bis der Saft herausgehet. Denn nimmt man sie mit einen Schaumlöffel heraus, und läßt den bloßen Saft mit ein wenig gestoßenen Zwieback, Zimmt und abgeriebenen Citronen kurz einkochen, thut denn die Kirschen wieder hinzu, und

und läßt sie noch einmal damit aufkochen, wenn sie abgekühlt sind, thut man sie auf den verfertigten Tortenteig.

## No. 645.

## Marktorte.

Nehmet ein halb Pfund Rindermark, schmelzet es und gießt es in eine tiefe irdene Schüssel; wenn es kalt ist, reibet es mit der hölzernen Keule, daß es wie Butter wird. Nehmet ein halb Pfund süße Mandeln, brühet sie ab, stoßet sie recht fein und thut sie dazu, wie auch 4 ganze Eyer und von 4 Eyern nur das Gelbe, auch von einer Citrone die gelbe Schaale, so dünne abgeschnitten und recht fein gehackt wird. Reibet dieses sehr gut zusammen. Wenn es sehr dünne ist, so thut ein wenig frische Semmelkrume dazu, und reibet es gut durch; denn nehmet ein Viertelpfund geriebenen und durchgesiebten Zucker, welcher aber nicht eher dazu gethan werden muß, bis man es in die Tortenpfanne gießen will, sonst läuft es nicht auf. Denn leget in die Tortenpfanne Butterteig, wie bey der Pomeranzentorte gesagt worden, und gießt dieses hinein. Machet erst oben und unten gelindes Feuer, hernach aber oben stärkeres, so läuft er gut auf. Diese Torte sowohl, wie alle Marktorten, werden warm gegessen.

No. 646.

## Marktorte auf andere Art.

Nehmet ein Viertelpfund Rindermark, suchet alle kleine Knochen davon heraus und schneidet es klein, nehmet ein Viertelpfund süße Mandeln, brühet sie ab und stoßet sie mit ein wenig Orangewasser recht klein, thut dazu ein Viertelpfund geriebenen Zucker, von 4 Eyern das Gelbe, 2 ganze Eyer, 3 Löffel voll süße Sahne und etwas Orangewasser, rühret es mit der Keule wohl durcheinander, daß das Mark ganz klein wird. Leget denn Butterteig, wie bey der Pomeranzentorte gesagt ist, in die Tortenpfanne, thut dieses hinein und backet es geschwinde ab, sonst wird es trocken.

No. 647.

## Marktorte noch auf andere Art.

Nehmet ein Pfund süße Mandeln, brühet sie ab und stoßet sie recht fein mit ein wenig Orange- oder Rosenwasser, thut sie in eine tiefe irdene Schüssel, reibet sie mit der hölzernen Keule, thut dazu ein halb Quart süße Sahne, ein halb Pfund geriebenen Zucker. Dieses gut durchgerühret. Schlaget dazu 4 ganze Eyer und von 4 Eyern das Gelbe, rühret es gut durcheinander, thut dazu ein Viertelpfund geschmolzene frische Butter, etwas gestoßenen

Zimmt

Zimmt und von einer Citrone die abgeriebene gelbe Schaale, rühret es sehr wohl durcheinander; denn nehmet ein Pfund Rindermark, schneidet es in kleine Stückchens und rühret es wohl durcheinander; leget Tortenteig in die Tortenpfanne, wie bey der Pomeranzentorte gesagt ist, gießt dieses darein und backet es.

No. 648.

## Macaronentorte.

Nehmet drey Viertelpfund süße und ein Viertelpfund bittere Mandeln, brühet sie ab und stoßet sie gröblich, schneidet etwas Citronat in kleine Würfeln, denn schlaget von 6 recht frischen Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum, thut dazu ein halb Pfund geriebenen und durchgesiebten Zucker, nebst den Mandeln und dem Citronat, auch schüttet ganz fein gehackte Citronenschaale und gestoßenen Zimmt, von jedem ein halb Loth hinein und rühret alles wohl durcheinander; denn streichet es wie einen halben Finger dicke in einer Tortenpfanne auf ein Papier, welches vorhero mit kalter Butter beschmieret worden, backet es, bis es bräunlich wird; es muß aber nur bey gelindem Feuer gebacken werden. Auch kann man anstatt des Papiers einen etwas dünne ausgerollten Zucker- oder Butterteig nehmen.

No. 649.

No. 649.

## Mandeltorte.

Nehmet ein Pfund süße Mandeln und ein Viertelpfund bittere, brühet sie ab, stoßet sie ganz fein und thut sie in einen tiefen Reibenapf, denn nehmet 20 recht frische Eyer, thut das Gelbe zu den Mandeln. Von 12 Eyern thut das Weiße in einen großen Topf, von den 8 übrigen muß das Weiße nicht dazu kommen. Denn thut in den Napf drey Viertelpfund bis ein Pfund fein geriebenen und durchgesiebten Zucker, reibet die Mandeln mit dem Gelben von den Eyern und dem Zucker mit der hölzernen Keule eine Stunde beständig nach einer Seite, das Weiße von den 12 Eyern schlaget zu einem steifen Schaum und rühret den Schaum zuletzt darunter, aber nur so lange, bis er sich mit dem Teig melirt hat, wie auch die abgeriebene Schaale von einer Citrone. Denn thut es gleich in eine Forme, welche vorhero mit Butter ausgeschmieret und darauf geriebene Semmel gestreuet worden, und backet sie.

No. 650.

## Eine schlechtere Mandeltorte.

Thut von 12 Eyern das Gelbe in einen Reibenapf, und das Weiße in einen großen Topf; nehmet ein halb Pfund süße Mandeln, worunter

worunter etwas bittere, welche abgebrühet und gestoßen werden, ein halb Pfund geriebene und durchgesiebte Semmel, ein halb Pfund geriebenen Zucker; thut den Zucker zu dem Gelben von Eyern und reibet es mit der hölzernen Keule beständig nach einer Seite, bis es Schaum wird, denn thut die gestoßenen Mandeln dazu; wenn diese gut durchgerieben sind, thut die geriebene Semmel dazu, zuletzt thut das Eyerweis, welches zum steifen Schaum geschlagen worden, auch dazu, nebst von einer Citrone die abgeriebene Schaale. Rühret dieses nicht länger, als bis es zusammen melirt ist, und backet es, wie die vorige, in der Forme. Von dieser und der vorigen Mandeltorte darf die Forme nur etwas über halb voll seyn; man kann sie im Backofen oder Tortenpfanne backen.

No. 651.

## Ollapotridtorte.

Man verfertiget von braunem Teige, entweder Stückweise oder in eins eine große Torte, und wenn der Teig im Ofen ein wenig abgetrocknet worden, wird dessen Boden mit kräftiger Mandelfülle gefüllt. Nach diesen kann man auch allerley in Zucker eingemachte Früchte und Wurzeln, Pfirsichen, Apricosen, Muscatellerbirnen, Quitten, kleine Pomeranzen, Citronat, Citronen- und Pomeranzenschaale, ein-

gemachten Latuck darauf legen, dieses muß aber alles so geschnitten werden, daß es einerley Größe bekommt. Hernach wenn die Torte mit dergleichen eingemachten Sachen ganz belegt ist, so wird sie oben ebenfalls mit eingemachten Johannisbeeren, Pomeranzenblüthe u. dergl. besteckt und ausgeziert, zwischenher aber mit weissen Pistaciennüssen bestreuet, und zusammen noch ein wenig im Ofen gesetzt.

No. 652.

## Bittere Pomeranzentorte.

Nehmet 4 frische bittere Pomeranzen, schälet sie dünne ab, lasset die Schaalen in Wasser recht weich kochen, thut denn die Schaalen in eine tiefe irdene Schüssel, und reibet sie mit einer hölzernen Keule ganz klein, gießt allmählig ein Nößel süße Sahne dazu nebst dem Gelben von 8 Eyern und 4 ganze Eyer, 2 Löffel voll geschmolzene Butter; geriebenen Zucker thut man so viel dazu, nachdem man es süße haben will: reibet alles sehr wohl untereinander, leget Papier in die Tortenpfanne, bestreuet es ein wenig mit Mehl, leget darauf einen Butter- oder mürben Teig, welcher nicht zu dicke noch zu dünne ausgerollt ist, laßt ihn an der Seite in die Höhe stehen, damit dasjenige, so darein gegossen wird, nicht über den Rand gehet, welches bey allen Torten dieser Art zu beobachten ist. Denn

kneipet

kneipet und bieget den Rand kraus ein, gießt das Geriebene darein und backet die Torte. Es kommt kein Deckel darauf.

No. 653.

## Prunellentorte.

Die Prunellen schneidet in feine länglichte Streifen, Citronat schneidet eben so und thut es in einen Tiegel; thut dazu recht fein gehackte Citronenschaale, gestoßenen Zimmt und Zucker. Gießet ein wenig Wein darauf, laßt es auf gelinden Kohlenfeuer durchkochen, bis es dicke ist, sehet auch dahin, daß es sich nicht ansetzet; denn laßt es kalt werden. Machet einen Butter- oder mürben Teig, verfertiget davon eine Torte, mit einem gitterigen oder andern Deckel, und nehmet obiges zur Füllung. Bestreichet sie mit geschlagenem Gelben von Eyern und backet sie.

No. 654.

## Pflaumentorte.

Nehmet gebackene Pflaumen, waschet sie recht rein und kochet sie in Wasser ganz weich. Gießet das Wasser ab, denn rühret sie durch einen Durchschlag in einen Tiegel; thut dazu fein und länglich geschnittenen Citronat, und eben so geschnittene abgebrühete süße Mandeln

und Citronenschaale, gestoßenen Zimmt und Zucker, gießet ein wenig Wein darauf und laßt es auf gelindem Kohlenfeuer kochen bis es dicke genung ist. Denn laßt es kalt werden, und machet eine Torte davon auf obige Art.

No. 655.

## Reißtorte.

Waschet ein halb Pfund Reiß, kochet selbigen in süßer Milch recht gahr und dicke, thut denn dazu 5 Eßlöffel voll süße Sahne, wie auch einen Löffel voll kalte Butter und so viel Zucker, daß es süße genung ist. Rühret es wohl durcheinander, und schlaget es durch einen Durchschlag. Thut dazu 4 ganze Eyer und von 4 Eyern das Gelbe, rühret es sehr wohl durcheinander; thut dazu abgeriebene Citronenschaale und abgebrühete fein gestoßene süße Mandeln. Leget in eine Tortenpfanne, auf einen mit ein wenig Mehl bestreueten Bogen Papier einen ausgerollten mürben Tortenteig, laßt ihn am Rande etwas herauf gehen, wie bey der Pomeranzentorte. Gießet dieses hinein und überstreuet es dicke mit gestoßenen Zimmt, Zucker und geriebenen Citronenschaale, welches untereinander melirt wird, und backet sie. Wenn sie gahr ist, begießet sie ein wenig mit Orangewasser.

No. 656.

## Reißtorte auf andere Art.

Nehmet ein Pfund Reiß, wenn selbiger gewaschen iß, so kochet ihn in Milch recht steif und weich. Wenn er recht dicke und weich iß, so thut ihn in einen Reibenapf und reibet ihn mit der hölzernen Reibekeule recht klein. Thut allmählig dazu 10 ganze und von 10 Eyern das Gelbe, reibet es wohl durch; thut dazu geriebenen Zucker, daß es recht süße wird, und Orange Zimmt- und Rosenwasser, so viel, daß es gut darnach schmeckt. Hat man nicht Orangewasser, so nimmt man Pfirsichwasser. Dieses alles wohl durchgerieben, denn die Tortenpfanne auf dem Boden und am Rande recht fett mit kalter Butter beschmieret. Denn dieses hineingegossen, und mit gemächlichen Kohlenfeuer abgebacken. Man muß ihn aber nicht eher aufdecken, bis man meynt, daß er meistentheils gahr iß, sonst fällt er leicht wieder.

No. 657.

## Spanische Torte.

Machet einen gewöhnlichen Tortenteig, wie weiter unten beschrieben, und rollet selbigen etwas dünner aus, als zu andern Torten, leget einen hölzernen Teller darauf, und schneidet nach selbigen runde Kuchen, oder auch nach

einem größern Modelle, so groß, wie man sie haben will, 8 oder 9 Stück. Stechet mit der Spitze eines Messers etlichemal in jeden und backet sie auf Papier, worauf ein wenig Mehl gestreuet, in dem Backofen. Wenn sie gebacken sind, so nehmet einen blechernen Boden von gleicher Größe wie die Kuchen, darauf leget erst einen Kuchen, hierauf eingemachte Früchte, ohngefähr wie 2 Messerrücken dicke, auf den Kuchen gestrichen, denn wieder einen Kuchen, und darauf wieder andere eingemachte Früchte, und so fortgefahren, bis die Kuchen alle sind; auf den letzten aber kommen keine Früchte. Hat man so vielerley Früchte, so nimmt man zu jeden Kuchen andere Früchte, sonst aber kann man mit 2 oder dreyerley Arten wechseln. Man muß die Kuchen sehr egal auf einander legen. Nehmet dieses Blech mit denen Kuchen, und setzet es auf eine größere Platte, wovon man es hernach gut herunter nehmen kann; denn nehmet von 3 Eyern das Weiße, und von dem feinsten durch einen Flor gesiebten Zucker, so viel, daß es recht dicke wird, rühret es immer nach einer Seite mit einem hölzernen Löffel, bis es ganz geschmeidig aussiehet, denn schmieret es auf den Kuchen, auch an denen Seiten rund um den Kuchen, und bestreuet es mit bunten Zucker. Verfahret damit geschwinde und setzet es gleich in einen Backofen, der nicht zu heiß ist, und laßt sie nicht länger darinnen stehen, als bis sie trocken

cken geworden. Will man anstatt des bunten Zuckers Blumen oder ein Bouquet von Blumen auf den Kuchen legen, so schneidet man von trocken eingemachten Pomeranzenschaalen schmale Streifen, und nimmt die zu den Stengeln, leget daran Blätter von Citronat geschnitten, und Blumen von eingemachten Früchten, welche aber ganz trocken vom Syrop seyn müssen. Man muß es aber nicht zu nahe an den Rand legen. Auch muß man alles parat haben, daß man es gleich und geschwinde auf die Glasur legen kann, und laßt es, wie vorhin gesagt, im Backofen trocknen. Denn leget man den Kuchen mit dem Blech, worauf er liegt, in die Schüssel, worinn er soll zu Tische gebracht werden.

No. 658.

## Stärktorte.

Man nimmt 10 Eyer, thut das Weiße in einen großen Topf, und das Gelbe in eine tiefe irdene Schüssel; dieses reibet mit ein Pfund geriebenen Zucker mit der hölzernen Keule nach einer Seite drey Viertelstunden; unter der Zeit schlaget das Weiße zu einem steifen Schaum; je mehr es geschlagen wird, je besser wird der Kuchen. Denn thut es zu dem Gelben und rühret es noch ein wenig; denn schüttet allmählig 12 Loth Stärkmehl oder guten trockenen Puder dazu, imgleichen abgeriebene Citronen-

schaale und gestoßene Cardomome; es muß aber hiemit nicht länger gerühret werden, als bis das Mehl darinn melirt ist. Denn gießt den Teig sogleich in eine mit Butter wohl ausgeschmierte Forme, setzet ihn in den Backofen und laßt ihn allmählig backen. Man kann diesen Teig auch in eine gut mit fetten Speck beschmierte Tortenpfanne gießen und allmählig backen. Dieser Kuchen dauert 8 Tage.

No. 659.

## Sandtorte.

Man nimmt ein Pfund gute frische Butter, waschet selbige in kalten Wasser wohl aus, denn zwischen zwey Tücher das Wasser davon wohl abgetrocknet, daß kein Wasser darinn bleibet, thut sie in eine tiefe irdene Schüssel, und reibet sie mit einer hölzernen Reibekeule immer nach einer Seite, daß solche wie Sahne wird, alsdenn rühret man allmählig ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker unter beständigen Reiben darunter, imgleichen ein Loth fein gestoßenen Zimmt und etwas geriebene Citronenschaale. Wenn der Zucker nun wohl gerieben ist, so reibet man ferner ein und ein Viertelpfund des feinsten Weitzen- oder englischen Mehls nach und nach dazu; schlaget das Weiße von 3 recht frischen Eyern zu einem steifen Schaum und rühret es ebenfalls darunter. Wenn es nun alles gut durch-

durchgerieben, so bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, legt selbigen in die Tortenpfanne, formiret mit der Hand eine Torte darauf und macht etwa eines Fingers breit, den Rand ein wenig höher, und leget inwendig auf den Kuchen eingemachte Kirschen oder andere Früchte. Backet ihn bey gelinden Feuer; man muß aber oft darnach sehen, weil er leicht verbrennet. Unter der Tortenpfanne muß sehr wenig Feuer seyn, oben aber etwas mehr. Man kann auch, wenn man nicht Früchte darauf legen will, sie glatt backen und einen weißen, rothen, oder Chokoladenguß darüber machen, oder sie auch so lassen. Sie zerbricht sehr leicht, daher man sich beym Herausnehmen damit in Acht nehmen muß.

No. 660.

## Sandtorte auf andere Art.

Waschet ein Pfund gute frische Butter in Wasser gut aus, und trocknet sie wieder zwischen Tüchern, denn thut sie in eine tiefe irdene Schüssel, und reibet sie nebst dem Gelben von 2 Eyern mit der hölzernen Keule immer nach einer Seite, daß sie wie Sahne wird. Denn thut dazu 3 ganze Eyer nebst der abgeriebenen Schaale von einer Citrone und ein Pfund fein geriebenen Zucker, rühret es nach derselben Seite sehr wohl durch. Zuletzt ein Pfund feine

durchgesiebte weiße Stärke dazu gerühret. Backet es wie die vorige in einer Tortenpfanne.

No. 661.

## Sahntorte.

Nehmet von 2 Näpfen die saure Sahne oder Rahm, spühlet sie wohl ab, daß keine saure Milch darunter bleibet, und von 2 Näpfen die süße Sahne, rühret selbige in einem tiefen Napf mit der hölzernen Keule gut durch. Rühret dazu 4 ganze Eyer und von 4 Eyern das Gelbe, ein gut Theil gestoßenen Zimmt, Zucker nach Belieben, ein wenig geriebene Semmel, etwas geschmolzene Butter und ein wenig Rosenwasser; rühret es wohl durcheinander; leget einen Teig in die Tortenpfanne, wie bey der Pomeranzentorte gesagt ist, gießt dieses hinein, streuet gestoßenen Zimmt und Zucker darüber, und baket sie.

No. 662.

## Spinattorte.

Nehmet jungen Spinat, kochet ihn in Wasser, schüttet ihn in einen Durchschlag und drücket alles Wasser davon ab, denn hacket selbigen ganz klein. Nehmet Semmelkrume, weichet sie in Milch, thut sie zu dem Spinat, imgleichen Butter, Eyer, süße Sahne, gestoßene Muscatenblumen und Zucker, rühret alles wohl untereinander.

einander. Rollet einen Butterteig aus, leget ihn in die Tortenpfanne auf ein mit Mehl bestreuetes Papier, laßt ihn am Rande etwas heraufgehen, wie bey der Pomeranzentorte, gießt dieses hinein und backet es.

No. 663.

## Specktorte.

Nehmet Speck von frischen Schweinfleisch, schneidet es ganz klein und schmelzet es, gießt es durch ein Haarsieb. Schlaget das Gelbe von Eyern in eine tiefe irdene Schüssel, thut dazu gestoßenen Zucker, Zimmt und süße Sahne, reibet es gut durcheinander. Thut den durchgegossenen Speck dazu und reibet es wohl durch. Schneidet Citronat fein würflich und thut selbigen auch dazu. Gießt es in einen Butterteig, wie die vorige Torte und backet sie.

No. 664.

## Wiener Torte.

Nehmet ein Pfund Butter, waschet sie mit kaltem Wasser, trocknet sie mit einem Tuch ab, reibet sie in einen tiefen Napf mit der hölzernen Keule eine Stunde immer nach einer Seite; schlaget dazu 4 ganze Eyer und von 6 Eyern das Gelbe, ein Pfund recht fein Weitzenmehl, 2 Löffel gute Weisbierhefen, und 6 Löf-

fel süße Sahne. Dieses alles geschwinde zusammengerühret. Leget Papier in die Tortenpfanne, streuet ein wenig Mehl darauf, leget etwas über die Hälfte von dem Teig darauf und verbreitet selbigen mit der Hand über den Boden, so, daß er auch etwas am Rande herauf stehet; leget auf den Boden bis an den Rand gehackte Citronenschaale, gestoßenen Zimmt, geriebenen Zucker, Citronenscheiben und kleine Rosinen; den übrigen Teig machet mit der Hand breit, schneidet davon schmale Streifen und leget sie darüber wie ein Gitter, bestreichet sie mit geschlagenem Gelben von Eyern, setzet sie zwey Stunden an einen warmen Ort, daß sie aufgehet, alsdenn backet sie. Man kann sie auch im Backofen backen.

No. 663.

## Holländischer Tortenteig.

Man schüttet auf ein Backbret einen Kreis von feinem Mehl und thut in die Mitte in der Vertiefung von 3 Eyern das Gelbe, 3 Löffel voll geriebenen Zucker und 3 Löffel voll Wein. Rühret es mit einem Löffel gut durcheinander und allmählig das Mehl dazu. Denn knetet es, bis es ein Teig wird, alsdenn nehmet ein eben so großes Stück ausgewaschene Butter, als der Teig groß ist; rollet den Teig aus, die Butter leget in Scheiben geschnitten auf die

Hälfte,

Hälfte, schlaget die andere Hälfte über und rollet es aus, schlaget ihn wieder zusammen und wieder ausgerollt. Auf die Art fahret fort, bis der Teig nicht mehr anklebet. Streuet jedesmal ein wenig Mehl auf das Kuchenbret unter den Teig.

No. 666.

## Tartoffelkuchen.

Reibet ein gut Theil ausgewaschene Butter zu Sahne, nehmet 8 Tartoffeln, die nicht zu groß sind, kochet sie; wenn sie kalt sind, ziehet sie ab und reibet sie auf einem Reibeeisen, thut sie zu der Butter und reibet es gut durch, thut ferner dazu 8 Eyer, gestoßene Muscatenblumen, Zucker, fein gehackte Citronenschaale, fein gestoßene süße und etwas bittere abgebrühete Mandeln und etwas geriebene Semmel. Wenn es sehr gut gerieben ist, schmieret das Untertheil von der Tortenpfanne fett mit kalter Butter, thut den Teig hinein und backet ihn.

No. 667.

## Tobacksrollen.

Man läßt von solchem Holz, welches keinen Geschmack giebt, runde Hölzer drechseln, von der Länge eines Fingers, und unten so dicke wie ein Pfropfen, oben etwas dicker, und in der

der Mitte oben ein Knöpfchen, woran man sie herausziehen kann. Zum Teige nehmet von 6 Eyern das Gelbe, 6 Löffel voll geriebenen Zucker und Mehl, daß es ein Teig wird, den man ausrollen kann. Denn nimmt man halb so viel ausgewaschene Butter, welche wieder abgetrocknet, als es Teig ist, verfahret damit wie mit dem Butterteig. Wenn er sechsmal übergeschlagen und wieder ausgerollet ist, so rollet man selbigen, wie ein kleiner Finger dicke. Schneidet davon Stücken nach den hölzernen Formen, in der Rundung müssen sie aber ein ganz Ende übereinander gehen; denn streichet auf den Teig, so weit das Holz gehet, eines halben Fingers dicke eingemachte Früchte, leget das Holz darein, wickelt den Teig darum, das ungeschmierte Ende drucket feste an. Nehmet einen Bindfaden, wickelt selbigen darum, immer einen Finger breit voneinander, etwas feste, daß sie Reifen bekommen, wie eine Tobacksrolle. Den Bindfaden machet alsdenn davon, und leget sie mit dem Holze in abgeklärte heiße Butter, backet sie langsam. Wenn sie gut sind, ziehet man behutsam das Holz heraus.

No. 668.

## Hamburger Waffeln.

Nehmet ein Pfund fein Weitzenmehl, 14 Loth ausgewaschene Butter, ein halb Pfund geriebenen Zucker, 2 Loth gestoßenen Zimmt,

2 Eyer.

2 Eyer. Schüttet das Mehl auf ein Kuchenbret in einen Kreis, daß in der Mitte eine etwas weite Vertiefung ist. Hierein schlaget die Eyer, rühret sie ohne Mehl mit einem Löffel klein, schüttet den Zucker dazu und rühret beydes gut durcheinander, alsdenn den Zimmt. Wenn dieser auch dazu gerühret ist, leget die Butter dazu und siechet selbige mit dem Löffel in kleine Stücken, und rühret es durcheinander; denn allmählig das Mehl dazu gerühret, und denn das übrige mit den Händen dazu geknetet, und so lange geknetet, bis sich das Mehl in den Teig gut melirt hat. Denn machet davon runde Kugeln, in der Größe einer großen Wallnuß. Nehmet ein klein rautiges, oder ein tief gestochenes Kucheneisen, machet es auf beyden Seiten heiß, bindet in ein Läppchen Butter, bestreichet das Eisen damit, leget eine Kugel darein und backet sie an beyden Seiten gelbbraun. Wenn man sie aus dem Eisen nimmt, legt man sie über ein Kuchenrollholz, daß sie krumm werden. In Ermangelung der obigen Eisen, kann man ein Eiserbrodtseisen nehmen, es aber nicht zu sehr zudrucken, daß die Kuchen nicht zu dünne werden. Diese Kuchen conserviren sich einige Tage.

No. 669.

## Holländische Waffeln.

Schlaget in eine tiefe irdene Schüssel 8 Eyer, thut dazu 8 Löffel voll geriebenen Zucker, einen guten Löffel voll gestoßenen Zimmt, einen guten Löffel voll fein geschnittene Citronenschaale, dieses zusammen zu Schaum geschlagen. Denn thut dazu, doch nicht zu heiß, ein Pfund geschmolzene Butter, wovon vorhero das Salz gut ausgewaschen und wieder abgetrocknet worden. Wenn es mit der Butter gut durchgeschlagen ist, machet den Teig mit feinem Weitzenmehl so dichte, daß man Kugeln, in der Größe einer großen Wallnuß daraus machen kann; der Teig muß aber nicht zu dichte seyn, sonst gehen die Kugeln voneinander. Backet sie wie die Hamburger Waffeln.

No. 670.

## Sehr gute Waffeln.

Nehmet ein Pfund feines Weitzenmehl, ein Pfund Butter, selbige schmelzet und schlaget sie mit dem Mehl eine Stunde untereinander, daß es zu Schaum wird. Hernach querlet man 6 frische Eyer sehr wohl, gießet sie allmählig zu der Butter und schlägt es wohl durch. Gießet allmählig dazu ein Quart warme Milch, und etliche Löffel voll gute Weisbierhefen; denn

laßt

laßt den Teig aufgehen, und backet sie in einem kleinen Waffeleisen; sonst gehen sie nicht ganz heraus, weil der Teig sehr zart ist. Im Winter kann man den Teig wohl 8 Tage aufbewahren. Schmieret das Eisen zu diesen und allen Waffeln mit einer Speckschwarte, oder in ein Läppchen gebundener Butter. Gebet diese und die folgende Waffeln warm zu Tische und Zucker dazu zum Ueberstreuen.

No. 671.

## Waffeln, auf andere Art.

Acht Eyer wohl gequerlet, ein und ein halb Nößel lauwarme Milch, 15 silberne Löffel voll geschmolzene Butter, wovon das Salz zurückgelassen wird, 20 häufige silberne Löffel voll Mehl, 3 silberne Löffel voll gute Weisbierhefen. Laßt den Teig aufgehen und backet sie.

No. 672.

## Waffeln, auf andere Art.

Nehmet 10 Eyer, drey Viertelpfund geschmolzene Butter, ein Pfund Mehl, ein Nößel süße Sahne, gestoßene Muscatenblumen, 3 Löffel voll gute Weisbierhefen. Dieses alles gut durcheinander geklopft, laßt den Teig aufgehen und backet sie.

No. 673.

## Waffeln, noch auf andere Art.

Nehmet ein Glas voll Butter, so zu Sahne gerühret, ein Glas voll ausgeschlagener Eyer, 3 Gläser Milch, 5 locker vollgeschüttete Gläser Mehl, etwas gestoßenen Zucker, Cardomomen und gute Weisbierhefen. Rühret es wohl untereinander, laßt es aufgehen und backet sie.

No. 674.

## Waffeln, auf andere Art.

Nehmet ein Glas voll Butter zu Sahne gerühret, ein Glas voll Gelbes von Eyern, 2 Gläser Mehl, 2 Gläser Milch. Rühret es wohl untereinander, alsdenn rühret ein Glas voll Weißes von den Eyern, welches zu Schaum geschlagen wird, dazu, und gleich gebacken.

No. 675.

## Sahnwaffeln.

Nehmet die dicke Sahne von der sauern Milch ab, jedoch muß sie nicht zu lange gestanden haben, und zu sauer seyn. Schlaget von 2 oder 3 Eyern das Gelbe dazu und rühret es wohl durch. Denn rühret so viel fein Weitzenmehl dazu, daß man sie backen kann, und backet sie gleich, wie die vorigen.

No. 676.

No. 676.

## Zuckerwaffeln.

Nehmet ein und ein halb Pfund Mehl, drey Viertelpfund ausgewaschene Butter, 28 Loth geriebenen Zucker, 4 Eyer, 2 Löffel voll Rosenwasser, ein wenig Salz, ein und ein halb Loth gestoßenen Zimmt, ein halb Loth Cardomomen; wer will, nimmt auch etwas gestoßene süße Mandeln darunter. Machet den Teig und backet sie wie die vorigen.

No. 677.

## Zuckerwaffeln auf andere Art.

Schlaget 12 Eyer in eine tiefe irdene Schüssel, thut ein Pfund geriebenen Zucker dazu, und rühret es mit der hölzernen Kelle eine ganze Weile durch, denn thut dazu ein Pfund gutes Weitzenmehl, ein halb Pfund geschmolzene Butter, wovon alles Salz zurückbleiben muß, und etwas gestoßene Cardomomen. Arbeitet es mit der Kelle gut durch. Nehmet ein klein rautiges, oder anderes tief gestochenes Eisen; wenn es auf beyden Seiten heiß gemacht, und mit Butter in ein Läppchen gebunden, oder mit dem Fetten einer Speckschwarte bestrichen worden, thut so viel Teig darein, daß der eine Theil des Eisens voll wird, decket es zu, und kehret die oberste Seite des Eisens nach unten, backet sie

an beyden Seiten gelbbraun. Leget sie denn auch auf ein Kuchenrollholz, daß sie krumm werden.

No. 678.

## Zuckerkuchen.

Nehmet von 20 Eyern das Gelbe, und so viel geriebenen und gesiebten Zucker, als man es süß haben will. Arbeitet die Eyer mit dem Zucker gut durcheinander, thut dazu geriebene Citronenschaale. Rühret dazu so viel fein Weitzenmehl, daß man es gut auf dem Tische handhaben kann, rollet den Teig so aus, wie man ihn haben will, und schneidet davon mit einem Kuchenröllchen, Hirschhörner oder Kränze, wie die folgenden, schneidet mit dem Röllchen hie und da am Rande etwas schräge ein wenig ein, daß es Zacken werden. Backet sie in abgeklärter heißer Butter hart und gelbbraun.

No. 679.

## Zuckerkuchen.

Schlaget von 20 frischen Eyern das Gelbe in eine tiefe irdene Schüssel, thut dazu 3 Loth abgebrühete und fein gestoßene bittere Mandeln, reibet dieses mit der hölzernen Keule eine Stunde, denn thut dazu ein halb Pfund geriebenen und gesiebten Zucker, reibet es hiemit

wieder

wieder gut durch, thut dazu 6 Loth vorhero wohl getrocknetes feines Weitzenmehl. Wenn es hiemit wieder gut durchgerieben ist, thut zuletzt dazu das Weiße von 10 Eyern, welches schon zum steifen Schaum geschlagen seyn muß, und rühret es sachte darunter. Thut es in eine mit Butter ausgeschmierte und mit ein wenig fein geriebener Semmel bestreuete kleine Formen, backet sie sogleich im Backofen oder Tortenpfanne.

No. 680.

## Kleine Zuckerkuchen.

Nehmet ein Pfund feines Weitzenmehl, ein Pfund Zucker und 8 Eyer; die Eyer schlaget sehr wohl, rühret zuerst den geriebenen Zucker, und denn das Mehl dazu. Wenn es wohl untereinander gerühret ist, denn thut so viel als ein Thaler groß von dem Teig auf ein mit Mehl bestreuetes Papier, streuet auf jeden Kuchen einige Stückchens von abgebrüheten, recht fein und länglich geschnittenen süßen Mandeln, und backt sie in der Tortenpfanne.

No. 681.

## Zuckerstrauben.

Nehmet von 12 Eyern das Weiße, klopfet solches wohl, thut dazu so viel Mehl, daß es einem dünnen Brey gleichet, rühret ein Viertelpfund

telpfund gestoßenen Zucker dazu. Denn setzet abgeklärte Butter in einem kleinen Tiegel auf Kohlenfeuer. Nehmet einen blechernen Trichter, davon die Oefnung der Röhre, wie ein Pfeifenstiel groß ist, haltet ein Kartenblatt feste vor die Röhre des Trichters, gießet zwey silberne Löffel voll von dem Teig in den Trichter. Wenn die Butter heiß ist, haltet den Trichter über den Tiegel, ziehet das Kartenblatt weg, und rühret den Trichter rund um über der Butter und in die kreutz und queer, daß die Kuchen kraus werden. Wenn der Teig alle darinn ist, so gebet Acht, daß sobald der Kuchen gelb aussiehet, ihr solchen mit einem Aufgeber sauber herausnehmet und behutsam auf einen Teller auf Löschpapier leget. So fahret fort bis der Teig alle ist. Wenn sie kalt sind, brechen sie wie Glas.

No. 682.

## Die Butter abzuklären, worinnen man Kuchen backen will.

Man nimmt Butter nach Vielheit der Kuchen, die man backen will, thut sie in einen Tiegel, und läßt sie auf Kohlenfeuer ganz eben kochen, bis sie sich scheidet. Denn nehmet sie ab und laßt sie stehen, bis das Salz niederschlägt, nehmet denn alles Salz, so oben darauf ist, ab, und gießt denn das Klare ab, daß alles Salz zurückebleibet; sie muß wie ein Oel aussehen, welches

welches geschiehet, wenn man damit nicht zu geschwinde verfähret; man muß sie auch nicht zu lange kochen lassen, noch weniger zu stark, damit sie nicht braun wird. Wenn man backen will, thut von der Butter in einen Tiegel, laßt sie heiß werden, leget ein wenig von dem Teig, den man backen will, hinein, bleibt selbiger auf dem Grunde liegen, so ist die Butter noch nicht heiß genung, wird es aber gleich von der Butter in die Höhe geworfen, so ist sie heiß genung, denn backt darinn die Kuchen, jedoch leget nicht zu viel mit einemmal ein, daß sie die Butter auch bezwingen kann. Man muß die Butter aber auch nicht zu heiß werden lassen, sonst wird sie zu braun, und verliert ihre Kraft im Backen. Währendem backen, begießt man mit einem Löffel die Kuchen mit der Butter, worngch sie gut auflaufen.

No. 683.

## Butterteig.

Nehmet 2 und ein Viertelpfund Butter, waschet sie wohl aus und rollet sie mit dem Rollholz aus und denn wieder in frisches Wasser gelegt. Nehmet eine Metze feines Weißenmehl, schüttet es auf ein Kuchenbret, machet in die Mitte ein Loch, rühret es ein mit ein Nößel Wasser und ein Stückchen von der Butter, streuet ein wenig Mehl darunter und rollet ihn aus.

Denn die Butter, wenn sie abgetrocknet und in Scheiben geschnitten ist, in den halben Teig gelegt, die andere Hälfte übergeschlagen und ausgerollt. Denn schlaget den Teig von beyden Enden bis in die Mitte zusammen, und denn wieder zusammen, daß er vierdoppelt wird; streuet ein wenig Mehl darunter, rollet ihn aus und wiederholet es noch etlichemal. Schneidet selbigen mit einem Butterteigsröllchen und braucht ihn zu Torten und Pasteten und wozu man will. Dieser und alle Butterteige müssen an einem kühlen Ort gemacht werden, und hurtig, daß die Butter nicht weich wird. Dieses ist eine ziemlich große Portion.

No. 684.

## Butterteig auf andere Art.

Schüttet Mehl auf ein Kuchenbret, machet in die Mitte eine Vertiefung, rühret darein 3 Eyer mit etwas Milch oder Wasser, nachdem man viel Teig haben will, klein, rühret so viel Mehl dazu, daß es ein Teig wird, welcher so seyn muß, daß, wenn man ihn rund zusammen geknetet, mit der Hand darauf drücket, er sich wieder erhebet. Denn wieget den Teig, nehmet zu einem Pfund Teig drey Viertelpfund Butter, welche man den Abend vorher in dünne Scheiben geschnitten und an einen kühlen Ort in Wasser gelegt hat, streuet Mehl auf das Bret, rollet

rollet den Teig breit aus, trocknet die Butter mit einer Serviette ab, leget sie auf den halben Teig, die andere Hälfte schlaget darüber, rollet selbigen ein wenig aus, denn leget beyde Enden bis in die Mitte, und denn den Teig wieder zusammen, daß er vierdoppelt wird, und denn ausgerollet. Wiederholet dieses noch dreymal, wenn immer ein klein wenig Mehl darunter gestreuet worden. Denn kann er so dünne gerollt werden, wie es einem jeden beliebet, zu Torten, Pasteten, Butterschnitten, und wozu man will.

No. 685.

## Mürber Teig.

Nehmet drey Viertelpfund fein Weitzenmehl und drey Viertelpfund ausgewaschene und mit einem Tuch abgetrocknete Butter, zerkrümelt solche in dem Mehl ganz klein, denn thut in die Mitte in der Vertiefung 2 Eyer und 3 Eßlöffel voll Wasser, rühret es wohl untereinander, und denn knetet es durch und rollet ihn aus. Schneidet selbigen mit den Butterteigsröllchen, wozu man ihn haben will. Bey der gefüllten Torte ist auch ein mürber Teig befindlich, wie auch bey denen Mandeltaschen.

No. 686.

## Zuckerteig.

Machet auf ein Kuchenbret einen Kreis von Mehl, thut in die Mitte in der Vertiefung 12 Loth ausgewaschene frische Butter, 8 Loth Zucker, 7 Löffel voll Wasser. Rühret es untereinander, knetet davon einen weichen Teig, streuet Mehl unter den Teig und rollet ihn ziemlich dicke aus. Leget davon auf ein mit Mehl bestreuetes rundes Blech, in Form einer Torte und backet es. Von dem übrigen Teig stechet mit einer blechernen Forme Blumen aus und backet sie auch. Denn streichet man Confituren auf den gebackenen Teig, leget die Blumen darauf, und auf die Blumen eingemachte Früchte und geschnittenen Citronat. Dieser Teig, wenn er gebacken, kann etliche Tage stehen, er muß aber nicht eher bestrichen und belegt werden, als bis er gebraucht wird.

No. 687.

## Zuckerteig auf andere Art.

Nehmet ein halb Pfund fein Weitzenmehl, meliret es mit einem Viertelpfund geriebenen Zucker, und schüttet es auf ein Kuchenbret, in einen Kreis. In die Mitte in der Vertiefung schlaget zwey Eyer, rühret sie mit einem Löffel durcheinander, mit ein wenig geschmolzene Butter:

Butter. Alsdenn rühret den Zucker und Mehl allmählig dazu und arbeitet es mit den Händen gut durch. Laßt den Teig einige Stunden ruhen. Denn streuet etwas Mehl auf das Kuchenbret und arbeitet den Teig wieder mit Mehl gut durch, bis es ein ziemlich steifer Teig wird, rollet ihn dünne aus, backet ihn bey gelindem Feuer, und brauchet ihn wie den vorigen. Man kann selbigen auch zu dem Boden der Macaronentorte nehmen. Man kann auch kleine blecherne Formen, wie kleine Pastetenformen, aber nur mit einem ganz flachen Rand nehmen, selbige mit geschmolzener und abgeklärter Butter bestreichen, und von dem ausgerollten Teig darein legen. Denn nehmet eine blecherne Forme, in Figur einer Rose oder andern Blume, welche nur so groß seyn muß, daß sie in der untersten Forme liegen kann, und stechet damit aus dem Teig so viel Blumen, als man kleine Formen hat. Backet sowohl die Formchens, als die Blumen. Wenn sie hart und gelblich sind, so sind sie gut. Nehmet denn den Teig aus den Formen, thut darein, aber nicht eher, als bis sie sollen gebraucht werden, eingemachte Früchte, und leget auf jede eine Blume anstatt des Deckels.

No. 688.

## Von Teig einen Rand auf eine zinnerne Schüssel zu setzen.

Machet hiezu den festen Teig von der Wildpretspastete, aber ohne Butter, und nur so viel, als hiezu nöthig ist. Wenn selbiger mit den Händen recht feste gearbeitet ist, rollet man ihn mit den Händen rund und so lang, daß er um den Rand der Schüssel reichet, welche man nehmen will. Denn rollet selbigen mit dem Kuchenrollholz ein wenig breit, aber nicht zu dünne, sonst stehet er nicht, schneidet selbigen an beyden Seiten gerade. Schlaget Gelbes von Eyern ein wenig, und bestreichet damit den Rand der Schüssel, und setzet diesen Teig darauf an die Kante rund herum, so, daß der Teig in die Höhe stehet, streichet zwischen beyden Enden geschlagenes Gelbes von Eyern, und machet sie zierlich zusammen, und den Rand mit den Fingern an der Schüssel feste, und denn mit einem Kneifeisen bund gemacht, und mit geschlagenem Gelben von Eyern bestrichen. Je höher man den Rand haben will, je dicker muß man den Teig lassen, sonst stehet der Rand nicht. Laßt selbigen in einer Tortenpfanne, oder verschlagenem Backofen trocken und hart werden, alsdenn kann man diese Schüssel mit dem gebackenen Rand, anstatt der tiefen Schüssel gebrauchen, zu gefüllten Plinzen, gebackener Milch, gebackenen

ckenen Mußen, und wozu man sonst will. Auch ist es sehr gut, wenn man zu der Tortenpfanne einen Rand hat von dünnen Eisen, vier Finger breit hoch, welcher sich auf die Tortenpfanne passet, welchen man aufsetzen und abnehmen kann, weil dadurch die Hitze, so auf dem Deckel ist, nicht so nahe auf dasjenige kommt, so man backet.

No. 689.

## Spargel zu backen.

Beschrapet den Spargel an den dicken Enden, laßt selbigen nur ein paarmal aufkochen, ablecken und kalt werden. Denn tunket selbigen, so weit das Mürbe gehet, in den vorgeschriebenen Aepfelkuchenteig, und backet ihn denn in heißer abgeklärter Butter. Richtet selbigen warm an, und streuet Zucker darüber.

No. 690.

## Zuckerwurzeln zu backen.

Die Zuckerwurzeln werden ganz, wie sie sind, eben so gebacken als der Spargel, ausgenommen, daß sie, wenn sie gereiniget sind, nicht gekocht werden. Hollunderblumen werden auch eben so gebacken; den großen Stengel schneidet man ab und die Blumen tauchet man in den Teig.

No. 691.

No. 691.

## Gebackene Melonen.

Schälet die Melonen, schneidet die Kerne heraus, nebst dem Inwendigen, und schneidet sie in Stücken, als ein Finger dicke, und so lang, als die Melone ist. Bestreuet sie mit Zucker, daß der Saft ausziehet, kehret sie um in einem Englischen Schnittteig. Backet sie in abgeklärter heißer Butter, streuet gestoßenen Zimmt und Zucker darüber.

No. 692.

## Ein weißer Guß auf Kuchen.

Man nimmt von 2 recht frischen Eyern das Weiße, querlet es, bis der Schaum stehet, schüttet allmählig dazu recht fein gesiebten Zucker, ohngefähr 12 Loth, drücket das Saure von einer Citrone dazu, schlaget es mit dem Querl eine Stunde, streichet es mit dem Rauchen einer Federspuhle auf den Kuchen. Ist es ein Baumkuchen, so streuet man bunten Zucker darauf, auch kleine Stückchen weißen Candiszucker. Wird es nicht trocken genung von den heißen Kuchen, so wendet man ihn noch ein wenig am Feuer. Will man diesen Guß auf einen andern Kuchen machen, so nimmt man selbigen aus der Forme, läßt ihn ein wenig abrauchen, und streichet den Guß darauf. Denn kann man Blumen darauf legen von französischen

Früchten,

Früchten, oder eingemachten Früchten, wovon der Saft abgetrocknet worden. Zu den Stengeln nimmt man lang geschnittene trocken eingemachte Pomeranzenschaale, und zu den Blättern Citronat. Setzet sie denn in die nicht zu heiße Tortenpfanne, und laßt es trocken werden.

No. 693.

## Rother Guß.

Nehmet von 5 Eyern das Weiße, schlaget es zum steifen Schaum, thut dazu 4 Loth gesiebten Zucker und etwas rothen Sandel, streichet es auf den Kuchen und laßt es in der Tortenpfanne trocknen.

No. 694.

## Chokoladenguß.

Schlaget das Weiße von 10 Eyern zum steifen Schaum, rühret darunter geriebene und durchgesiebte Chokolade, daß es dicke wird, streichet es auf den Kuchen und laßt es trocknen wie das vorige.

No. 695.

## Sehr gute und feine Chokolade.

Nehmet ein Pfund Cacaobohnen, röstet solche in einer Pfanne über Kohlenfeuer so lange, bis man merket, daß sich die Schaalen ablösen, alsdenn machet sie aus denen Schaalen, schüttet um einen großen Mörsel glühende

Kohlen,

Kohlen, die Mörselkeule setzet mit hinein, daß solche auch recht warm wird, und laßt selbigen so lange hitzen, bis man die Hand nicht mehr daran halten kann. Denn schüttet die ausgemachten Bohnen hinein, stoßet solche ganz klein und so lange, bis sie so weich werden, als Butter bey recht warmen Sommertagen. Alsdenn schüttet ein Pfund fein gestoßenen Zucker, desgleichen zwey Loth fein gestoßenen Zimmt und ein Loth gestoßene Vanille dazu. Dieses stoßet denn noch so lange, bis es sich mit den Bohnen gut vermischet hat. Alsdenn nimmt man es aus dem Mörsel heraus, machet denselben, wie vorhin gemeldet, wieder recht warm, und thut die gestoßene Masse hinein, stößet es abermals so lange, bis es als ganz weiche Butter wird. Denn nimmt man die hiezu gehörige blecherne Formen, bestreichet solche geschwinde ein wenig mit Mandelöl, thut von der gestoßenen Chokolade hinein, drückt es mit den Fingern etwas auseinander, daß es die Forme überall decket, denn stoßet die Forme einigemal auf den Tisch, so wird die Chokolade oben ganz eben und bekommt einen Glanz. Laßt selbige einen Tag stehen, löset die Formen auf den Seiten mit dem Daumen etwas, wo man merkt, daß sich die Chokolade angesetzt hat, und kehret die Formen sodenn um, damit die Chokolade herausfalle.

# Vierzehnte Abtheilung.

## Von verschiedenen Arten Eingemachtes.

### No. 696.

### Den Zucker zum Einmachen zu läutern.

Zu diesem Ende nimmt man das Weiße von einem Ey, thut es in zwey Quart Wasser und querlet es so lange bis es schäumet, denn thut man 6 bis 7 Pfund Zucker hinein, und setzt ihn in einen erforderlich großen Kessel aufs Feuer. Sobald er in die Höhe kommt, gießt man ein wenig Wasser hinzu. Soll er recht klar werden, läßt man ihn 3 bis 4mal aufwallen, bis der Schaum anfängt schwarz zu werden; denn wird er vom Feuer genommen, daß er sich setze und der Schaum sich selbst losmacht: diesen nimmt man rein ab, und so oft er aufwallet, gießt man Wasser zu. Sieht man denn, daß er rein genung ist, welches daran merkbar ist, daß er nicht weiter in die Höhe

kommt, so gießt man ihn durch ein feuchtes Tuch oder Haarsieb. Das feuchte Tuch ist aber darum mehr anzurathen, weil aller Unrath vom Zucker in demselben zurückbleibt.

No. 697.

## Apricosen.

Man leget die Apricosen, wenn sie noch nicht ganz weich sind, in warmes Wasser, das aber nicht ganz kochend ist, läßt sie darinn liegen, bis die Haut abgeht, ziehet sie denn ab und nehmet die Steine behutsam heraus, schlaget sie auf, thut, wenn sie abgezogen sind, etwas von den Kernen dazu, nehmet zu 1 Pfund Apricosen 1½ Pfund Zucker, kochet den Zucker mit ein wenig Wasser in einem Confiturkessel dicke, schaumet ihn gut, thut ihn in eine porcellaine Schüssel, und wenn er kalt ist, leget die Apricosen mit den Kernen in den Sirop, und laßt sie eine Nacht stehen, denn kocht man sie ganz langsam, bis sie klar werden, denn gießt sie wieder in die Schüssel; den andern Tag wieder gekocht, und alsdenn in ein Confiturglas gethan.

No. 698.

## Apricosen auf andere Art.

Nehmet die Apricosen, wenn sie noch nicht recht gelb sind, schälet sie sauber ab, nehmet die Steine heraus, schlaget selbige auf, stecket

stecket den Kern wieder in die Apricosen, nehmet so schwer Zucker, als Apricosen, thut den Zucker in einen Confiturkessel mit ein wenig Wasser, laßt ihn auf Kohlenfeuer einmal aufkochen, schaumet selbigen, thut die Apricosen darein und laßt sie einmal aufkochen, gießt es in eine porcellaine Schüssel und laßt es 24 Stunden stehen, denn thut es wieder in den Kessel, laßt sie ein klein wenig kochen, denn setzet den Kessel vom Feuer und laßt ihn ein wenig stehen, setzet ihn wieder auf, und wenn sie ein bischen gekocht, nehmet sie wieder ab, und so fahret fort, daß die Apricosen nicht verkochen. Wenn der Zucker sich ein wenig ziehen läßt, so ist es gut; füllet es alsdenn in ein Confiturglas.

No. 699.

## Apricosenmuß.

Nehmet auf ein und ein halb Pfund Zucker ein Nößel Wasser, thut es in einen Confiturkessel, nebst von einem Ey das Weiße, so zu Schaum gequerlet ist, laßt es kochen, schaumet das Eyweis wieder ab und laßt den Zucker kochen, bis er sich ziehen läßt; denn leget die in Stücken geschnittene Apricosen hinein, und laßt es so lange kochen, bis es dicke wird; denn thut es in ein Confiturglas.

No. 700.

## Borstorfer Aepfel.

Nehmet große reife Borstorferäpfel, die aber noch nicht weich sind, schälet sie sauber ab und schneidet sie in vier Theile, schneidet das Herz mit den Kernen heraus, wieget sie, nehmet noch etwas mehr Zucker, als die Aepfel gewogen haben, thut den Zucker in einen Confiturkessel, nehmet zu einem Pfund Zucker zwey Biergläser voll Wasser, gießt es auf den Zucker, querlet das Weiße von einem Ey zu Schaum und thut es dazu, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, so lange, bis der Zucker klar ist, schäumet selbigen wohl, denn thut fein und länglich geschnittene Citronenschaale darein, hernach thut die Aepfel dazu und laßt sie so lange kochen, bis sie ganz weich sind und die Brühe wie ein Gelée ist; denn thut sie in ein Confiturglas. Sollten die Aepfel zerfallen wollen und die Brühe noch nicht wie ein Gelée seyn, so nehmet sie heraus, leget sie in ein Confiturglas, und laßt die Brühe noch etwas kochen.

No. 701.

## Citronen mit ihrem Saft.

Man wieget die Citronen und nimmt auf ein Pfund Citronen ein und ein halb Pfund Zucker; kochet den Zucker mit etwas kaltem Wasser

Wasser in einen Confiturkessel; wenn er kocht, schaumet ihn wohl, schneidet die Citronen in der Länge voneinander, die Kerne, die man sehen kann, machet so sauber als möglich heraus, denn thut die Citronen in den kochenden Zucker, und laßt selbige kochen, bis die Schaalen weich sind, alsdenn nehmet sie heraus, und leget sie in ein Confiturglas. Ist der Sirop noch nicht dicke genung, so laßt ihn kochen, bis er dicke genung ist, denn gießt ihn über die Citronen in das Glas. Nach etlichen Tagen pflegt der Sirop wieder dünne zu werden, denn gießt ihn ab, und kochet ihn wieder so dicke, wie er gewesen, und gießt selbigen wieder auf die Citronen.

No. 702.

## Citronenmarmelade.

Nehmet 2 Citronen, reibet sie bis auf das Saure auf einem Reibeeisen ab, nehmet 6 frische Limonien, schneidet davon die Schaalen mit etwas von dem Weißen ab, und schneidet es ganz fein und länglich, thut sie zu der geriebenen Citronenschaale, bindet es in ein Tuch, worinn es geräumig liegen muß, setzet Wasser in einen Confiturkessel auf Kohlenfeuer, und wenn es kocht, werfet eine ganz kleine Handvoll Salz hinein, denn thut das zugebundene Tuch hinein und laßt es ein klein wenig kochen, nehmet das Tuch heraus, gießet das Wasser

aus, machet den Kessel rein und gießet reines Wasser darein; wenn es wohl kocht, leget das Tuch, wenn es vorher wohl abgelecket hat, darein. Wenn dieses ein Weilchen gekocht hat, so nehmet das Tuch heraus, kochet noch einmal frisches Wasser, und leget das Tuch wieder hinein, und wenn es wieder damit gekocht hat, leget das Tuch in kaltes Wasser, daß es abkühlet, denn nehmet es aus dem Tuch, und leget es auf ein reines trockenes Tuch, daß es abtrocknet; denn wieget es und nehmet dagegen eben so schwer Zucker, thut den Zucker in einen Confiturkessel, gießt ein wenig Wasser darauf und laßt es kochen; wenn er geschaumet ist, thut die gekochte Citronen und Limonien dazu, wie auch den Saft von denen Limonien, welchen man vorhero in eine Schüssel gedruckt und mit einem silbernen Löffel gerühret hat. Das Dicke und die Kerne müssen aus dem Saft herausgenommen werden. Rühret es und laßt es kochen, bis es anfängt sich von dem Kessel zu lösen, denn thut es in ein Confiturglas, drückt es mit einem silbernen Löffel gut zusammen. Dieses ist sehr schön für Kranke.

## No. 703.
## Citronenbrodt.

Nehmet Citronen, schälet sie dünne ab, schneidet sie so fein als möglich, länglich, denn schneidet das Weiße von dem Sauern ab, schneidet

det es in Stücken, bindet es in ein Tuch und kochet es in Wasser, bis es weich ist, alsdenn drückt das Wasser wohl aus. Wieget dieses und auch die geschnittene Citronenschaale, jedes a part; so schwer nun dieses beydes ist, nehmet auf ein Pfund Citronen ein und ein halb Pfund Zucker. Reibet den Zucker, nehmet die gekochten Citronen in eine Schüssel, rühret sie mit einem silbernen Löffel mit dem Zucker sehr wohl durcheinander, denn thut die geschnittene Citronenschaale dazu, drückt Limoniensaft dazu, rühret es wohl untereinander, thut es in einen Confiturkessel, trocknet es auf einem raschen Kohlenfeuer, aber nicht lange, rühret es beständig, daß es nicht anbrennt, thut es in Untertassen, bestreuet es mit Zucker und laßt es bey einem warmen Ofen trocknen, kehret es um, und bestreuet die Seite auch, und laßt sie trocknen, daß es umher ein Eis bekommt und inwendig saftig bleibt.

No. 704.

## Champignons einzumachen.

Wenn die Champignons rein gemacht sind, werden die großen in Stücken geschnitten, die kleinen, so noch zu sind, läßt man ganz. Waschet sie, und laßt sie mit Wasser, worinn ein wenig Salz ist, kochen, aber nicht lange, druckt das Wasser davon ab und laßt sie kalt

werden. Kochet Weineſſig auf, mit etwas ganzen Muſcatenblumen, Gewürznägelein, Pfeffer und Lorbeerblätter. Wenn der Eſſig kochet, thut die Champignons hinein und laßt ſie nur einmal aufkochen, und thut ſie ſofort mit der Brühe und Gewürz in Confiturgläſer. Den dritten Tag gießet man friſches geſchmolzenes Hammeltalg darauf, und ſetzet ſie an einen kühlen Ort. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man den Talg davon ab. Man kann ſie auch wenn ſie gekocht und ausgedruckt ſind, mit dem Gewürze melirt, in ein Confiturglas legen; alsdenn Weineſſig aufkochen, ſelbigen kalt werden laſſen und denn darauf gießen; und auch mit Hammeltalg begießen.

No. 705.

## Eingemachtes zu Torten.

Nehmet ein Pfund Himbeeren, ein Pfund abgepflückte Johannistrauben, ein Pfund ſaure Kirſchen, woraus die Steine gemacht ſind; zu dieſen 3 Pfund Früchten nehmet ein Pfund Zucker, thut ſelbigen in einen Confiturkeſſel, gießt ein Weinglas voll friſches Brunnenwaſſer darauf, laßt es auf Kohlen kochen, und wenn es ganz rein geſchaumet iſt, thut die Früchte hinein, rühret es wohl, daß es nicht anbrennet, laßt es kochen, bis es dicke genung iſt, denn füllet es in ein Confiturglas.

No. 706.

## Hambutten.

Nehmet die großen Hambutten mit den Stengeln, schneidet sie oben übers Kreutz ein wenig auf, holet so subtil als möglich, die Kerne heraus, denn brühet süße Mandeln ab, werfet sie ins Wasser, nehmet sie heraus und laßt sie auf einem Tuch trocken werden; denn schneidet sie in der Länge ohngefähr in 6 Stücken, hievon stecket die Hambutten wieder voll, wenn die geschnittenen Mandeln auch etwas aus den Hambutten herausstehen, schadet es nicht, leget sie in ein Confiturglas. Wenn man sie vorher gewogen hat, nehmet eben so schwer Zucker, leget selbigen in einen Confiturkessel nebst etwas Wasser, laßt es kochen und schaumet es wohl. Wenn der Zucker gut gekocht hat, gießt selbigen heiß über die Hambutten, und wenn es kalt, deckt es mit einem Blättchen Papier zu, und laßt es 14 Tage stehen; denn gießt den Zucker ganz wieder ab, und kocht selbigen wieder, bis er dicke wird, denn gießt selbigen wieder über die Hambutten. Anstatt der Mandeln, kann auch länglich geschnittener Citronat genommen werden.

No. 707.

## Hambuttenmarmelade.

Nehmet reife Hambutten, schneidet sie in der Länge von einander, machet alle Kerne heraus, wieget sie. Denn leget sie in eine reine irdene Schüssel, gießet heißes Wasser darüber, nehmet sie mit einem Durchschlag heraus, schüttet sie auf eine reine Serviette, daß das Wasser gut herauszieht, nehmet eben so schwer Zucker, kochet den Zucker mit ein wenig Wasser in einem Confiturkessel zu einem dicken Sirop, denn thut die Hambutten dazu, rühret sie, bis sie ganz weich sind; denn rühret es durch einen Durchschlag, nehmet zu einem Pfund vorher gewogener Hamburten von zwey Citronen die dünne abgeschnittene Schaale, schneidet sie fein und länglich, thut sie zu den durchgerührten Hambutten, thut alles wieder in den Kessel, wenn er vorhero rein und trocken gemacht worden, laßt es unter beständigem Rühren kochen, bis es dicke genung ist; denn füllet es in Confiturgläser.

No. 708.

## Johannistrauben.

Nehmet die Stengel von den Trauben zusammen, umwindet sie mit einem Faden Zwirn, daß es Bündchens werden, wieget sie und nehmet eben so schwer Zucker, setzet den Zucker mit

etwas

etwas Wasser in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer, laßt es gut kochen, schaumet es, thut die Bündchens hinein und laßt sie kochen bis der Zucker dicke genung ist; denn thut es in Confiturgläser.

No. 709.

## Johannistrauben, auf andere Art.

Pflückt sie vom Stiel, wieget sie, und leget sie in einen porcellainen Napf; nehmet zu 5 Pfund Johannistrauben 7 Pfund Zucker, selbigen reibet und streuet ihn über die Johannistrauben, nehmet andere Johannistrauben, drückt sie mit einem silbernen Löffel, daß sie Saft geben, diesen Saft drückt durch ein Tuch über den Zucker, laßt es stehen, bis der Zucker zergangen ist; denn kochet selbige in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer, bis sie gut sind; sie müssen hurtig kochen. Eben so macht man Himbeeren ein. Zu den Himbeeren nimmt man Johannistraubensaft auf den Zucker.

No. 710.

## Johannistrauben, noch auf andere Art.

Pflückt sie vom Stiel, wieget sie, und nehmet eben so viel Zucker, kochet selbigen mit etwas Wasser, schaumet ihn wohl. Wenn er eine

Weile

Weile gekocht hat, schüttet die abgepflückten Johannistrauben dazu und laßt es kochen, bis es dicke genung ist. Auf diese Art macht man auch Himbeeren und Kirschen ein, woraus die Steine gemacht sind, thut es in ein Confiturglas, und braucht es zu Torten, Pfannkuchen und andere Kuchen zu füllen, auch beym Braten.

## No. 711.

## Johannistrauben-Gelée.

Pflückt sie vom Stiel, thut sie in einen vorhero mit Wasser wohl ausgekochten neuen irdenen Topf, jedoch muß der Topf so groß seyn, daß er von den abgepflückten Johannistrauben nicht voll wird, deckt selbigen zu, und verbindet ihn mit einer Blase über den Deckel; laßt Wasser in einem Kessel kochen, setzet den Topf hinein, der Topf muß aber höher seyn als das Wasser, damit es nicht in den Topf kocht, laßt es gute zwey Stunden so kochen, und wenn das Wasser einkocht, gießt kochendes dazu. Nehmet ein porcellaines Geschirr oder Confiturglas, wieget es, denn nehmet den Topf heraus, bindet ihn auf und haltet ein dünnes Tuch vor den Topf und laßt den Saft dadurch in das vorher gewogene Geschirr laufen, denn decket und bindet den Topf wieder zu, und laßt das im Topf zurückgebliebene Dicke wieder zwey gute Stunden auf vorige Art kochen, denn gießt es auch

wieder

wieder auf vorige Art durch, und zu dem vorigen Saft. Laßt es kalt werden, denn wieget es und rechnet das, so das Geschirr gewogen, ab, und nehmet auf ein Pfund Saft drey Viertelpfund Zucker, reibet den Zucker, thut selbigen in einen Confiturkessel, feuchtet ihn an mit kaltem Wasser, laßt es auf Kohlen langsam kochen, bis der Zucker wieder so weis, als er gewesen ist. Wenn er ein wenig abgekühlet ist, gießt den Saft dazu, und laßt es so lange langsam kochen, bis es, wenn man ein bischen davon auf einen zinnernen Teller legt, steht, und nicht verläuft. Schaumet es währendem kochen mit einer Schaumkelle, und gießt es in ein Confiturglas. Sollte sich noch ein Schaum darauf setzen, muß man selbigen mit einem silbernen Löffel abnehmen, ehe es kalt wird, und so lange offen stehen lassen, bis es ganz kalt ist.

No. 712.

## Rohe Johannistrauben-Gelée.

Wenn die Johannistrauben recht reif sind, pflückt sie sauber von den Stielen, thut sie in eine recht reine irdene Schüssel, worinn aber kein Fett gewesen, quetschet sie mit einem silbernen Löffel, ringet den Saft daraus durch eine reine Serviette, es muß aber ja nicht zu stark gerungen werden, sonst gallert es nicht, und wird bitter von den Kernen. Alsdenn wie-

get den Saft auf vorige Art, thut ihn in eine steinerne Satte, rühret selbigen mit einem silbernen Löffel beständig drey Stunden nach einer Seite, denn nehmet eben so viel geriebenen und durchgesiebten Zucker, rühret selbigen zu dem Saft, gießt es in kleine Confiturgläser und setzet es in Keller, wo keine Sonne darauf scheint, deckt es mit einem leichten Blättchen Papier zu, und laßt es 8 Tage so stehen; denn verwahret es zugebunden an einem kühlen Orte.

No. 713.

## Johannis- und Himbeer-Gelée.

Nehmet halb recht reife und ausgesuchte Himbeeren und halb von den Stielen gepflückte Johannistrauben, quetschet sie mit einem silbernen Löffel, ringet den Saft daraus durch eine Serviette, nehmet zu einem Pfund Saft ein halb Pfund Zucker; wenn man es süße haben will, nimmt man drey Viertelpfund Zucker zu einem Pfund Saft; kochet den Zucker in einem Confiturkessel mit ein wenig Wasser dicke, denn gießt den Saft dazu, und laßt es langsam auf Kohlenfeuer kochen, bis es so dicke ist, daß es auf einem zinnernen Teller steht, und nicht verläuft, wenn man ein wenig darauf thut; denn füllet es in ein Confiturglas, und laßt es, wie gewöhnlich, kalt werden.

No. 714.

## Kirschen mit den Kernen.

Nehmet saure Kirschen, die gut groß und reif sind, pflückt sie von den Stengeln, machet die Steine behende heraus, leget sie in einen porcellainen Napf, welchen man vorhero gewogen und worüber man sie auch beym Ausmachen der Steine hält, daß kein Saft verlohren geht. Nehmet die Steine, waschet sie; wenn sie trocken sind, klopfet sie auf, nehmet die Kerne und leget sie bey die Kirschen, denn wieget sie, und rechnet das, so der Napf gewogen, ab; nehmet zu 4 Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, reibet denselben und thut ihn zu den Kirschen, rühret sie mit einem silbernen Löffel gut durcheinander, thut es in einen Confiturkessel, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, nehmet einen silbernen Löffel, und rühret es behutsam am Boden, daß es nicht anbrennt; wenn es dicke genung ist, füllet es in ein Confiturglas.

No. 715.

## Kirschen mit Himbeersaft.

Nehmet ein gut Theil Himbeeren, thut sie in einen Confiturkessel, laßt sie auf Kohlenfeuer kochen, und rühret sie mit einem silbernen Löffel; denn leget in einen Durchschlag ein Tüchelchen, und gießt den Saft dadurch; nehmet

ein

ein und ein halb Pfund Zucker, thut selbigen in einen Confiturkessel, gießt ein Nößel Wasser dazu, laßt den Zucker so lange kochen, bis er sich ziehen läßt, alsdenn gießt den Himbeersaft dazu, und laßt es so lange kochen, bis es dicke wird; denn nehmet ein und ein halb Pfund von den großen Ungarischen Kirschen, woraus vorhero die Steine gemacht sind, thut sie in den Saft, und laßt sie darinn nur durchweg heiß werden; nehmet sie mit einer Schaumkelle heraus, leget sie in ein porcellaines Geschirr und laßt den Saft noch eine Weile kochen, denn gießt selbigen auf die Kirschen. Den andern Tag gießt den Saft wieder ab, laßt ihn kochen, und wenn er ein Weilchen gekocht hat, schüttet die Kirschen hinein und laßt sie wieder durchweg heiß werden, denn füllet sie wieder heraus und laßt den Saft noch ein Weilchen kochen, und gießt selbigen wieder über die Kirschen; den dritten Tag machet es eben so, und denn thut sie in ein Confiturglas.

## No. 716.

## Kirschen mit den Stengeln.

Man nimmt saure Kirschen, schneidet mit einer Scheere die Stengeln ab, so, daß ein wenig vom Stengel an den Kirschen bleibt; nehmet zu einem Pfund Kirschen ein halb Pfund Zucker, thut den Zucker in einen Confiturkessel, gießt

gießt ein wenig Wasser darauf und laßt es ein Weilchen kochen, thut die Kirschen dazu und laßt sie kochen, bis sie dicke genung sind, denn thut sie in ein Confiturglas.

No. 717.

## Allerhand Kirschen.

Nehmet zu einem Pfund Kirschen, wo zuvor die Steine sauber herausgemacht worden, ein Pfund Zucker; den Zucker thut in einen Confiturkessel, thut von einem Ey das Weiße zu Schaum gequerlet dazu, und ein Quart Wasser, laßt es auf Kohlen so lange kochen, bis der Zucker sich mit den Fingern ziehen läßt, vorhero aber, ehe der Zucker dicke wird, schaumet das Eyweis wohl ab, thut die Kirschen mit ihrem beym Herausnehmen der Steine gegebenen Saft dazu, und laßt sie durchweg heiß werden, denn nehmet sie mit der messingenen Schaumkelle heraus, und leget sie in ein porcellainen Geschirr, laßt den Saft noch ein Weilchen kochen, schaumet ihn mit der Schaumkelle, denn gießt den Saft auf die Kirschen, und laßt es zwey Tage stehen; gießt den Saft wieder ab, und laßt ihn wieder eine Weile kochen, thut die Kirschen hinein und laßt sie wieder durchweg heiß werden, schüttet es in einen porcellainen Napf und laßt es kalt werden, alsdenn thut es in ein Confiturglas.

No. 718.

## Kirschmuß.

Nehmet saure Kirschen, machet die Steine heraus, thut sie in ein gläsern oder porcellaines Geschirr, welches vorhero gewogen worden, haltet sie beym Ausmachen der Steine darüber, daß kein Saft verlohren geht, denn wieget sie, und rechnet so viel, als das Geschirr gewogen, ab. Nehmet zu 3 Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, reibet selbigen, thut beydes in einen Confiturkessel nebst ein wenig gestoßene Gewürznägelein, laßt es unter stetem Rühren auf Kohlenfeuer kochen, bis es ein dickes Mus wird. Braucht es zum Braten, oder Kuchen zu füllen, auch zu Saucen.

No. 719.

## Kirschen in einem Fäßchen.

Nehmet ein Mostertfäßchen, schneidet darein ein viereckigt Spund, daß man mit einem silbernen Löffel darein füllen kann, machet es recht rein und trocken; nehmet saure Kirschen, pflückt sie von den Stengeln, stoßet ein halb Loth Zimmt und ein Quentchen Gewürznägelein gröblich, füllet das Fäßchen mit den Kirschen, und streuet das Gewürz dazwischen, nehmet ein Pfund Zucker, thut selbigen mit etwas Wasser in einen Confiturkessel, laßt es auf Kohlenfeuer kochen,

kochen, schaumet es und laßt es dicke kochen, denn gießt diesen kochenden Zucker so heiß in das Fäßchen über die Kirschen, machet um das Spund ein Läppchen und spundet es recht feste zu, daß keine Luft dazu kommen kann, leget es an einen kühlen Ort 14 Tage lang, schüttelt es täglich um, denn laßt es noch 4 Wochen liegen, alsdenn kann man davon zum Braten geben.

No. 720.

## Kirschen in ein Fäßchen, auf eine andere Art.

Nehmet ein klein Fäßchen von solchem Holz, das keinen Geschmack von sich giebt, und ein viereckigt Spund hat wie das vorige, brühet es wohl aus und laßt es trocken werden; nehmet saure Kirschen, pflückt sie von den Stengeln, wieget sie, nehmet zu einem Pfund Kirschen ein halb Pfund Zucker, ein halb Quentchen gebrochenen Zimmt und etliche ganze Gewürznägelein; die Kirschen thut in das Fäßchen, machet es davon voll, den Zucker thut in einen Confiturkessel mit etwas Wasser, und von einem Ey das Weiße zu Schaum geschlagen, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, bis es dicke wird, nehmet mit einer messingnen Schaumkelle das Eyweis davon ab, thut das Gewürz dazu und laßt es kochen. Wenn es dicke genung ist, so gießt es so kochend heiß in das Fäßchen über die Kir-

schen, denn machet den Spund feste zu und verpicht es, leget es an einen kühlen Ort und schüttelt es 2 Monath täglich um, denn sind sie gut.

No. 721.

## Saure Kirschen.

Nehmet die auserlesensten sauern Kirschen, schneidet mit einer Scheere die Stengel davon ab, so, daß noch etwas davon an den Kirschen sitzen bleibt, thut sie in ein Confiturglas, nehmet Weinessig nach Proportion der Kirschen, so viel, daß selbiger über die Kirschen steht, kochet ihn mit so viel Zucker, als man sie süße haben will, thut dazu gebrochenen Zimmt und ganze Gewürznägelein, denn kann man es kalt oder abgekühlet, wie man will, auf die Kirschen gießen.

No. 722.

## Morellen oder Aprikosen.

Wieget die Morellen, so schon etwas weich sind, nehmet so viel Zucker als Morellen, reibet den Zucker, schälet die Morellen und nehmet die Steine heraus, leget sie in eine porcellaine Schüssel, schüttet den Zucker darüber und laßt es eine Nacht stehen, denn thut sie mit dem Zucker in einen Confiturkessel und laßt sie kochen; wenn die Morellen gut sind, so nehmet sie heraus,

aus, leget sie in ein Confiturglas, laßt den Saft kochen, bis er dicke ist, denn gießt selbigen über die Morellen.

## No. 723.

## Muscatellerbirnen.

Nehmet Muscatellerbirnen, schälet sie saubers ab, die Stengel laßt man ihnen, kochet selbige in einem Confiturkessel geräumig in reinem Wasser, aber nur so weich, daß sie sich ein wenig eindrücken lassen, oder wenn man mit einer Nadel darein sticht, selbige weich scheinen; denn nehmet sie mit einer Schaumkelle sauber heraus, leget sie auf eine Serviette, daß aber nicht eine an die andere stößt, und deckt sie mit einer Serviette zu. Wenn sie kalt sind, wieget sie und nehmet zu einem Pfund Birnen ein Pfund Zucker, und zu einem Pfund Zucker ein Quart Wasser; thut den Zucker und das Wasser in den wieder rein und trocken gemachten Confiturkessel, laßt es wohl geschäumet so lange kochen, bis es etwas dicke wird, denn nehmet es vom Feuer und laßt es ein wenig abkühlen. In die Birnen stecket oben, wo die Blumen gesessen, ein Gewürznägelein, leget sie denn in ein Confiturglas und gießt den abgekühlten Zucker darüber, laßt es eine Nacht stehen, den folgenden Tag thut alles zusammen in den Confiturkessel und laßt es langsam auf Kohlenfeuer kochen,

schäumet es, denn nehmet sie mit der Schaumkelle wieder behutsam heraus, leget sie auf eine trockene zinnerne Schüssel, daß sie abkühlen, und kochet den Saft vollends dick. Wenn er bald dicke genung ist, so drückt dazu auf jedes Pfund Zucker den Saft von einer großen oder 2 kleinen Citronen, die Kerne, so etwa hineinfallen, nehmet mit der Schaumkelle heraus, laßt es zusammen kochen, bis der Saft so dicke ist, daß, wenn man einen Tropfen auf einen zinnernen Teller macht, nichts verläuft; nehmet selbigen alsdenn vom Feuer, thut die Birnen wieder in das Confiturglas und gießt den abgekühlten Saft darüber, decket es, wenn es kalt ist, mit einem Blatt Papier zu und laßt es etliche Tage stehen, denn sehet zu, ob es wässerig oder beschlagen ist, alsdenn gießt den Saft von den Birnen ab und kochet ihn wieder dick; wenn er denn abgekühlet ist, gießt selbigen wieder über die Birnen.

No. 724.

## Welsche Nüsse.

Die Nüsse werden gleich nach Johanni abgenommen, sie müssen, wenn man mit einer Gabel darein sticht, inwendig noch keine harte Schaale angesetzt haben. Man nimmt von großer Art Nüsse, durchsticht sie dreymal mit einer Gabel, wässert sie acht Tage in kaltem

Wasser

Wasser und giebt ihnen täglich zweymal frisches Wasser. Denn setzet man in einem Confiturkessel frisches Brunnenwasser auf; wenn es kocht, thut die Nüsse darein, laßt sie eine kleine Viertelstunde kochen, denn nehmet sie heraus, leget sie auf ein trocknes Tuch, laßt sie ein paar Stunden liegen, daß das Wasser recht ausziehet, denn spickt sie mit ganzen Gewürznägelein, gebrochenen Zimmt und länglich geschnittenen Citronat, wieget sie und nehmet eben so schwer Zucker, leget die Nüsse dichte in ein Confiturglas, nehmet zu einem Pfund Zucker ein Nößel Brunnenwasser, kochet es zusammen in einem Confiturkessel, schaumet es wohl, laßt es kochen, bis es dicke genung ist, denn gießt es in ein Geschirr und laßt es kalt werden, alsdenn gießt den Zucker auf die Nüsse und laßt es fünf Tage stehen, denn gießt den Sirop ab, kochet ihn auf und gießt es, wenn es kalt ist, wieder auf die Nüsse, laßt es wieder fünf Tage stehen, denn kochet den Saft und die Nüsse zusammen, bis der Saft dicke genung ist, denn thut es zusammen in ein Confiturglas.

No. 725.

## Orangezucker.

Man nimmt auf 8 Löffel voll recht fein geriebenen und gesiebten Zucker, 2 Löffel voll Orangeblüthwasser, thut es in eine silberne oder

blecherne Schaale, setzet es auf Kohlenfeuer, klopfet es mit einem Hölzchen, bis der Zucker große Blasen bläset, denn thut die Orangeblüthe, so vorher klein gehackt, hinein und laßt es gut aufblasen, und denn gießt es in papierne oder blecherne Formen, die vorhero mit Mandelöhl beschmieret worden.

No. 726.

## Pflaumen.

Nehmet schöne große Pflaumen, die reif, aber noch nicht weich sind, wischet sie ab und wieget sie, nehmet zu einem Pfund Pflaumen ein halb Pfund Zucker, kochet den Zucker mit etwas Wasser in einem Confiturkessel, schaumet selbigen, thut die Pflaumen hinein, laßt sie ein klein Weilchen darinn kochen, denn nehmet sie heraus, laßt den Zucker noch ein wenig kochen, und gießt ihn denn heiß über die Pflaumen, laßt es 8 Tage stehen, denn kochet die Pflaumen mit dem Zucker wieder ein klein Weilchen, nehmet sie heraus, den Saft, so noch bey den Pflaumen ist, gießt in den Kessel und laßt es kochen, bis es dicke genung ist; vorhero aber thut dazu ganze Gewürznägelein, gebrochene Stücken Zimmt und fein und länglich geschnittene Citronenschaalen, denn leget die Pflaumen dichte in ein Confiturglas, und gießt den Zucker, wenn er kalt ist, darüber.

No. 727.

## Pflaumen auf andere Art.

Nehmet schöne große Pflaumen die reif, aber nicht weich sind, wieget sie, denn schälet sie sauber ab, leget sie in eine porcellaine Schüssel, nehmet auf ein Pfund Pflaumen ein und ein halb Pfund Zucker, reibet selbigen und schüttet ihn über die Pflaumen und laßt es eine Nacht stehen; denn thut es in einen Confiturkessel und laßt es auf Kohlen langsam kochen. Wenn die Pflaumen gut sind, nehmet sie heraus, und leget sie in ein Confiturglas, der Saft, so noch auf den Pflaumen ist, gießt wieder in den Kessel, laßt den Saft langsam kochen, bis er die gehörige Dicke hat, denn gießt ihn in das Glas über die Pflaumen.

No. 728.

## Grüne Pflaumen.

Nehmet die Pflaumen, wenn sie noch ganz grün, aber schon etwas groß sind, nehmet eine Gabel und stechet etlichemal darein, werfet sie in kaltes Wasser, laßt sie eine Nacht darinnen liegen, setzet kaltes Wasser in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer, wenn es anfängt zu kochen, werfet eine Messerspitze Salz darein, und wenn es kocht, leget die Pflaumen hinein und laßt sie aufkochen. Denn nehmet sie her-

aus, leget sie in eine porcellaine Schaale, gießt alles Wasser so sich unter den Pflaumen gesetzet, ab, nehmet so schwer Zucker als die Pflaumen wiegen, kochet den Zucker mit Wasser zu einem Sirop, schaumet selbigen und gießt ihn kochend über die Pflaumen und laßt es 24 Stunden stehen, denn gießt den Sirop ab, kochet ihn wieder, und gießt selbigen wieder kochend auf. Den folgenden Tag kochet die Pflaumen mit dem Sirop ganz langsam, bis sie gut sind, und der Sirop dicke genung ist; thut es denn in ein Confiturglas.

No. 729.

## Saure Pflaumen.

Nehmet die grösten Pflaumen wenn sie reif sind, mit dem Stengel frisch vom Baum, wischet sie ab und leget sie in Confiturgläser; nehmet zu 6 Schock Pflaumen, 4 Pfund Zucker, kochet den Zucker mit 3 Quart Wasser in einem Confiturkessel dicke, gießt denn dazu 4 Quart Weinessig, thut dazu 6 Loth gebrochenen Zimmt und 3 Loth Gewürznägelein, und laßt es zusammen aufkochen. Gießt es in ein porcellaines Geschirr und laßt es kalt werden; alsdenn gießt es mit dem Gewürz auf die Pflaumen, und wenn man sie lange conserviren will, begießt man die Gläser mit frischen geschmolzenen Hammeltalg. Eben so begießt man auch die sauern Kirschen.

No. 730.

No. 730.

## Pflaumen in Branntwein.

Wenn die Pflaumen gut reif, aber noch nicht weich sind, brühet sie mit kochendem Wasser, ziehet ihnen die Haut behutsam ab, kochet in einem weiten Confiturkessel von Zucker und etwas Wasser einen dicken Sirop, schaumet ihn wohl, leget die Pflaumen darein, laßt sie langsam kochen, bis sie anfangen klar zu scheinen; denn nehmet sie behutsam heraus und leget sie in eine porcellaine Schaale, gießt den Sirop darauf, laßt sie 10 Tage stehen, und schüttelt sie jeden Tag mit der Schaale um, denn gießt den Sirop ab; ist er zu dünne, so taucht ein Stück Zucker ins Wasser und leget es dazu, laßt ihn kochen und schaumet ihn wohl, gießt ihn wieder auf die Pflaumen und laßt sie wieder 10 Tage stehen; gießt den Sirop wieder ab, kochet ihn, schaumet ihn gut und gießt ihn in ein porcellaines Geschirr. Wenn die mehreste Hitze abgerauchet ist, so gießt eben so viel Franzbranntwein dazu, deckt es gleich zu, bis es kalt ist; die Pflaumen leget in ein Confiturglas, gießt den kalten Sirop darauf, bindet das Glas zu, schüttelt es noch etliche Tage, den Tag einmal mit dem Glase. Auf diese Art kann man auch andere Früchte mit Branntwein einmachen.

No. 731.

## Pflaumenmuß.

Nehmet 16 Schock gute reife Pflaumen, schälet selbige, und machet die Steine heraus, nehmet etwas Weintrauben, pflücket sie ab, thut sie in eine verzinnte Casserole, setzet sie auf Kohlenfeuer, rühret es, daß sich der Saft herausgiebt, denn gießt diesen Saft durch einen Durchschlag zu den Pflaumen und kocht es zusammen; thut dazu ein Pfund geriebenen Zucker, und laßt es unter stetem Rühren kochen. Wenn es bald gahr ist, thut dazu gestoßenen Zimmt, Gewürznägelein und fein und länglich geschnittene Citronenschaale, rühret es beständig und laßt es so dicke kochen, daß wenn man etwas davon auf einen zinnernen Teller thut, nichts Dünnes davon läuft; denn thut es geschwinde in ein porcellaines Geschirr, daß es in dem Kessel nicht kupfert, und denn füllet es in Confiturgläser. Hat man einen großen irdenen Tiegel, so ist es besser, wenn man es darinn auf Kohlen kocht, als in einem kupfernen Kessel, weil es gar leicht kupfert. Hat man nicht Weintrauben, kann man pure Pflaumen nehmen.

No. 732.

## Pflaumenmuß in Beutels.

Brechet aus recht reifen Pflaumen die Steine, wenn sie alle ausgebrochen sind, setzet einen recht reinen Kessel aufs Feuer, laßt ihn heiß werden,

werden, und schmieret den Boden mit der fetten Seite einer Speckschwarte, schüttet die Pflaumen hinein, rühret sie beständig und laßt sie kochen. Wenn sie gut Suppe haben, und weich werden, so füllet immer etwas aus dem Kessel, und rühret es durch ein Drathsieb, in ein recht reines hölzernes Gefäß, das übrige laßt in dem Kessel kochen und rühren, bis alles heraus und durchgerühret ist; denn machet den Kessel recht rein und trocken, oder nehmet einen andern, laßt ihn wieder heiß werden, und beschmieret ihn wieder mit einer Speckschwarte, thut die durchgerührten Pflaumen hinein, rühret es beständig und laßt es kochen wie ordinair Pflaumenmuß, bis es ganz dicke ist, probiret es wie das vorige auf einem zinnernen Teller, denn habet Beutels von dichter, grober, ungebleichter Leinwand, parat, die nicht sehr weit, aber etwas länger als breit sind, füllet das Pflaumenmuß da hinein, aber nicht ganz voll, rühret das Muß beständig auf dem Feuer, bis alles in Beutel gefüllet ist, damit es nicht kupfrig wird; denn bindet die Beutels zu mit starken Bindfaden, und hänget sie an einen Stock, daß sie frey hängen und sich das Pflaumenmuß herunter und feste sacket; laßt sie etliche Tage so hängen, denn bindet sie dichte an das Pflaumenmuß zu, schickt sie denn in einen Backofen, wenn er nicht mehr heiß, sondern nur noch warm ist, und laßt es darinn stehen, bis selbi-

ger wieder geheitzet wird; denn hänget sie wieder an einen Stock, daß sie frey hängen, aber ja nicht an einen feuchten Ort, denn dauert es viele Jahre, und wird so feste, daß man es mit einem Messer herausschneiden muß, wenn man davon gebrauchen will. Sollten die Beutel feuchte werden, so leget man sie wieder in den Backofen, auf vorige Art.

No. 733.

## Prunellen zu machen.

Nehmet Pflaumen wenn sie groß und reif, aber noch nicht weich sind, schälet selbige sauber ab, schneidet sie in der Länge von einander, und nehmet den Stein heraus, beleget damit ein oder mehrere steinerne Schüsseln, nachdem man viel Pflaumen hat, ein Stück an das andere, setzet sie in einen Backofen, wenn das Brodt herausgenommen ist, und sobald sie auf der einen Seite etwas trocken geworden sind, so kehret sie um, und wenn sie alsdenn ein wenig steif geworden sind, so nehmet sie aus dem Ofen und setzet sie bis den andern Tag an einen warmen Ort, leget in runde oder andere kleine Schachteln Wachspapier, sowohl unten als an den Seiten, leget die Pflaumen recht feste hinein, und wenn die Schachtel voll ist, leget noch etwas oben darauf, beschweret es, daß sich die Pflaumen recht feste pressen, laßt sie so beschweret drey Tage stehen, denn leget Wachspapier

oben drauf, machet sie mit dem Deckel zu und setzet sie an einen kühlen trockenen Ort.

No. 734.

## Pfirschen.

Nehmet Pfirschen, wenn sie anfangen reif zu werden, aber noch nicht weich sind, schälet sie sauber, schneidet sie von einander und nehmet den Stein heraus, wieget sie und nehmet eben so schwer Zucker, thut den Zucker in einen Confiturkessel mit ein wenig Wasser, laßt ihn kochen, schaumet ihn, leget die Pfirschen hinein und laßt sie ganz sachte eine halbe Stunde kochen, denn thut es in eine porcellaine Schüssel und laßt es eine Nacht stehen, denn leget die Kerne, so vorher ausgemacht seyn, dazu, und thut alles wieder in den Kessel und kochet es noch einmal auf. Nehmet die Pfirschen wie auch die Kerne heraus, leget sie in ein Confiturglas, und thut zu dem Saft, wenn es 3 Pfund Pfirschen und 3 Pfund Zucker gewesen, noch ein Pfund Zucker, laßt es kochen und schäumet es gut, bis es dicke ist, alsdenn gießt es über die Pfirschen.

No. 735.

## Pfirschen auf andere Art.

Nehmet Pfirschen, wenn sie anfangen reif zu werden, aber noch nicht reif sind, schälet sie sauber ab, schneidet sie von einander und ma-

chet die Steine heraus, nehmet zu einem Pfund Pfirschen ein Pfund Zucker, reibet selbigen, leget die Pfirschen in eine porcellaine Schüssel, schüttet den Zucker darüber und laßt es eine Nacht stehen, denn thut die Pfirschen mit dem Saft in einen Confiturkessel, und laßt sie auf Kohlenfeuer sachte kochen. Wenn man glaubt, daß die Pfirschen genung gekocht haben, nimmt man sie heraus, und leget sie in ein Confiturglas; laßt den Saft noch kochen, bis er dicke genung ist, denn gießt selbigen, wenn er ein wenig abgekühlet ist, über die Pfirschen.

## No. 736.

## Gelbe Pomeranzen.

Die Pomeranzen werden entweder sauber geschält, oder, welches noch besser ist, mit einem Citronenreißer gerissen, laßt sie ein paar Tage wässern, auch länger, wenn man sie nicht bitter haben will, man muß ihnen aber alle Tage frisches Wasser geben. Will man sie bitter haben, darf man sie nur einen Tag, oder gar nicht wässern, alsdenn bindet man sie mit dem Abgeschälten oder Abgerissenen in eine Serviette, leget sie in einen Kessel, gießet kalt Wasser darauf, laßt sie so lange kochen, bis sie so weich sind, daß man mit einem Strohhalm hineinstechen kann, denn nehmet sie heraus, wieget sie, und nehmet zu einem Pfund Pomeranzen

ein

ein und ein halb Pfund Zucker, alsdenn schnelidet sie halb von einander, auch in Viertels, wie man will, machet sauber die Kerne heraus, thut den Zucker in einen messingnen verzinnten Confiturkessel, gießt Wasser dazu, und kocht davon einen dünnen Sirop, laßt selbigen aber nicht lange kochen, alsdenn leget die geschnittenen Pomeranzen hinein und laßt sie sachte kochen. Wenn selbige halb gahr sind, thut man eine Messerspitze Salz dazu, und läßt sie immer sachte kochen, bis sie ganz klar sind, alsdenn sind sie gut. Man muß Achtung geben, daß man alle Unreinigkeit mit einer recht reinen messingnen Schaumkelle sauber abschaumet, denn thut sie in Confiturgläser und gießt den Sirop darauf. Sollte dieser aber nicht dicke genung seyn, läßt man ihn noch, ohne die Pomeranzen, kochen. Sie müssen ja nicht stark kochen, alsdenn werden sie sehr schön.

No. 737.

## Gelbe Pomeranzen, auf andere Art.

Verfahret damit, wie mit den vorigen; nehmet dazu so schwer Zucker als Pomeranzen, und wenn die Pomeranzen klar sind, so nehmet sie heraus, und laßt den Sirop noch kochen, bis er etwas dicke ist, denn schüttet die Pomeranzen wieder dazu, und füllet es denn in Gläser.

No. 738.

## Kleine grüne Pomeranzen.

Nehmet die Pomeranzen, wenn sie wie eine Haselnuß groß, und frisch vom Baume genommen sind, leget sie 14 Tage in frisches Brunnenwasser, da keine Hand drein kommt, gebet ihnen alle Tage frisches Wasser. Denn gießt kaltes Wasser darauf, und laßt sie kochen, bis sie anfangen mürbe zu werden. Sollte das Wasser noch sehr bitter seyn, so gießt es ab und gießt frisches kochendes Wasser darauf, laßt sie noch ein wenig kochen, bis sie weich sind; alsdenn nehmet sie heraus, thut sie in kaltes Wasser und laßt sie so lange darinn liegen, bis sie kalt sind; denn nehmet sie heraus und laßt sie auf einer Serviette ablecken. Wenn man will, spickt man sie mit Citronat. Wieget sie, und nehmet zu einem Pfund Pomeranzen ein und ein halb Pfund Zucker, kochet diesen in einem messingnen Confiturkessel mit etwas Wasser, laßt es so lange kochen, bis er einen Faden zieht am Löffel; thut die Pomeranzen in einen steinernen oder irdenen Topf, in der Form eines Confiturglases, gießt den kochenden Zucker darüber und laßt sie vier Tage stehen, alsdenn gießt den Sirop wieder ab, und kochet ihn wieder, bis er etwas dicke wird, gießt selbigen auf die Pomeranzen, so halten sie sich viele Jahre.

No. 739.

## Kleine grüne Pomeranzen, auf andere Art.

Die Pomeranzen werden mit einem schmalen Federmesser voller Löcher gestochen, leget sie in frisches Wasser, laßt sie acht Tage wässern, gebet ihnen alle Tage frisches Wasser, denn kochet sie in Wasser weich und leget sie in kaltes Wasser, daß sie kalt werden, nehmet sie heraus und laßt sie auf einer Serviette ablecken; nehmet zu einem Pfund Pomeranzen ein Pfund Zucker, kochet den Zucker mit etwas Wasser in einen Confiturkessel, denn werfet die Pomeranzen hinein, und laßt sie ein wenig kochen und thut alles in einen irdenen oder steinernen Topf; den andern Tag gießt den Sirop ab, kochet ihn etwas dicke, und wenn er kalt ist, gießt ihn wieder auf die Pomeranzen, und so zwey oder drey Tage continuirt, bis der Zucker dicke genung bleibt.

No. 740.

## Pomeranzenmarmelade.

Die Pomeranzen werden in Wasser ganz weich gekocht; wenn sie kalt sind, schälet sie ab und nehmet die Kerne heraus, hacket denn die Schaale wie auch das Inwendige ganz klein, nehmet auf 6 Stück Pomeranzen ein Pfund Zucker, laßt selbigen mit etwas Wasser in einem

Confiturkessel kochen, schaumet ihn, thut die gehackten Pomeranzen hinein, wie auch von etlichen Citronen den Saft, rühret es und laßt es kochen, bis es dicke wird, denn füllet es in ein Confiturglas.

No. 741.

## Pomeranzenbrodt.

Kochet die Pomeranzen in Wasser ganz weich; wenn sie kalt sind, schälet sie, machet die Kerne heraus, hacket die Schaale wie auch das Inwendige ganz klein, denn nehmet zu 6 Pomeranzen drey Viertelpfund Zucker, reibet selbigen, thut die gehackten Pomeranzen in eine Reibesatte oder tiefe irdene Schüssel, reibet sie mit einer hölzernen Keule, schüttet allmählig den geriebenen Zucker dazu, und reibet es so lange, bis es ganz klar wird, hernach in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer unter beständigen Rühren so lange gekocht, bis es sich vom Boden ablöset, alsdenn in Untertassen gefüllt und an der Sonne trocknen lassen. Wenn eine Seite trocken, kehret man es um und läßt die andere auch trocknen.

No. 742.

## Pomeranzenblüthe.

Nehmet Pomeranzenblüthe, leget selbige auf eine flache Schüssel, bedeckt den Boden damit, aber nicht zu dicke auf einander, gießt geläuterten

geläuterten Zucker in vollen Sieden darüber, denn schüttet alles in ein Confiturglas, und sollte der Zucker wässern, kocht man ihn wieder auf. Auf solche Art kann man auch Roßmarienblüthe und Rosenblätter einmachen.

No. 743.

## Quitten.

Nehmet große Quitten, schälet sie, schneidet sie in vier Theile, schneidet das Innwendige heraus, wieget sie und leget sie in ein feuchtes Tuch, daß sie nicht schwarz werden, denn nehmet eben so viel Zucker als Quitten, thut den Zucker in einen Confiturkessel und gießt auf 3 Pfund Zucker ein Quart Wasser, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, schaumet es, nehmet gebrochenen Zimmt und Gewürznägelein, leget sie in ein Läppchen, bindet es mit Zwirn zu und leget es in den kochenden Zucker, leget die Quitten auch hinein und laßt sie kochen, bis sie weich sind; denn nehmet sie heraus, leget sie auf eine porcellaine Schüssel und laßt sie kalt werden; den Sirop laßt mit dem Gewürz kochen, bis selbiger dicke genung ist, denn leget das Bündelchen Gewürz unten in ein Confiturglas, und die Quitten darauf, und gießt den Sirop warm darüber.

No. 744.

## Quittenbast.

Nehmet Quitten, schälet sie, schneidet das Innwendige heraus, denn schneidet sie in kleine Stücken. Denn nehmet ohngefähr eine Mandel Quitten, oder mehr, nachdem sie groß sind, schälet sie und reibet sie auf einem Reibeeisen, druckt das Geriebene durch ein Tuch, denn nehmet ein Nößel von diesem Saft, ein Pfund von denen geschnittenen Quitten, ein Pfund Zucker und von einer Citrone die Schaale abgerieben, thut alles zusammen in einen wohl verzinnten Confiturkessel, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, und wenn es halb gahr ist, so thut ein wenig gestoßenen Zimmt, Gewürznägelein und Cardomome dazu, rühret es, daß es nicht anbrennt, und laßt es recht dicke kochen, denn thut es in einen Schachteldeckel.

No. 745.

## Weis Quittenbrodt.

Nehmet Birnenquitten, leget sie in einen Kessel, gießt Wasser darauf und laßt sie kochen, bis sie weich sind, denn schälet sie und nehmet mit einem Messer das Innwendige heraus, das andere reibet durch ein Haarsieb; nehmet zu einem halben Pfund von diesen durchgeriebenen ein Pfund recht feinen Zucker, thut ihn in einen

Confitur-

Confiturkessel mit ein wenig Wasser, laßt es dicke kochen auf Kohlenfeuer, denn thut die durchgeriebenen Quitten dazu, laßt es kochen unter stetem Rühren, bis es dicke ist, thut es in Formen oder auf einen tiefen porcellainen Teller, laßt es an der Wärme stehen, bis es sich schütteln läßt, denn ist es gut.

No. 746.

## Braun Quittenbrodt.

Nehmet Quitten, wischet sie rein ab, kochet sie in Wasser weich, laßt sie kalt werden, schälet sie und schabet mit einem Messer das Fleisch davon ab bis auf das Steinigte; nehmet Borstorfer Aepfel, schälet sie, schneidet sie in Viertels und schneidet das Innwendige mit den Kernen heraus, kochet sie in Wasser weich, thut sie in einen Durchschlag, daß sie ablecken, denn nehmet eben so schwer Zucker als Quitten, und halb so schwer Zucker als Aepfel, reibet den Zucker, thut alles zusammen in den Confiturkessel und laßt es unter beständigem Rühren kochen. Wenn es bald dicke ist, thut dazu gestoßenen Zimmt, Gewürznägelein, Cardomome und fein länglich geschnittene Citronenschaale, alles nach Gutdünken, laßt es ganz dicke kochen, thut es in Formen oder auf einen tiefen porcellainen Teller.

No. 747.

## Gelbe Rüben.

Wenn die gelbe Rüben gereiniget sind, werden sie bis auf das Innwendige abgeschälet, denn das Abgeschälte fein und länglich geschnitten. Nehmet zu ein und ein halb Pfund Rüben ein Pfund Zucker, die Rüben kochet in Wasser weich, denn gießt das Wasser davon ab, thut sie in ein porcellaines Geschirr, drücket von 2 Citronen den Saft darauf und laßt es eine Nacht stehen, den folgenden Tag schneidet die Schaale von denen Citronen wie die Rüben, und kochet sie in dem Wasser, so von den Rüben abgegossen ist, weich, schaumet es, bis es wie ein Sirop wird, denn thut die Citronen, gelbe Rüben und den gestoßenen Zucker zusammen, laßt es in einem Confiturkessel gut durchkochen, rühret es behutsam, daß die Rüben nicht zergehen, nur daß es nicht anbrennt; denn füllet es in ein Confiturglas.

No. 748.

## Grüne Stachelbeeren.

Nehmet 2 Pfund Stachelbeeren, wenn sie noch nicht reif sind, stechet mit einer Nadel in jede 15mal, werfet sie auf einmal in kochend Wasser, laßt sie darinn liegen und kalt werden, thut sie in einen Durchschlag, daß sie ablecken; denn kochet 2 Pfund Zucker mit einem Quart

Wasser

Wasser in einem Confiturkessel zu einem dünnen Sirop; wenn er etwas abgekühlet, gießt selbigen über die Stachelbeeren in ein Confiturglas, laßt es 2 Tage stehen, den dritten Tag gießt den Sirop ab und kochet ihn wieder, und gießt ihn wieder auf, den vierten Tag gießt den Sirop wieder ab, und kochet ihn so lange, bis man zwischen den Fingern einen Faden davon ziehen kann, denn gießt ihn wieder auf die Stachelbeeren, alsdenn sind sie gut.

No. 749.

## Johannistraubensaft.

Pflückt die Trauben von den Stielen, quetscht sie mit einem silbernen Löffel, ringet den Saft durch eine Serviette, nehmet auf ein Pfund Saft, ein halb Pfund Zucker, setzet den Saft und Zucker in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer, schaumet es und laßt es so lange kochen, bis es dicke genung ist.

No. 750.

## Himbeersaft.

Nehmet die Himbeeren, drückt sie mit einem silbernen Löffel klein, drückt sie durch ein Tuch, nehmet zu einem Nößel Saft, ein halb Pfund Zucker, thut beydes zugleich in einen Confiturkessel, laßt es kochen und schaumet es gut, bis es dicke genung ist, denn thut selbigen in ein

Confiturglas. Will man selbigen in Formen machen, so rühret man ihn ferner, und läßt ihn noch dicker kochen, thut es in irdene Formen, und wenn man es heraus nimmt, leget man es auf Oblaten. Himbeeren einzumachen, ist schon bey den Johannistrauben gesagt.

No. 751.

## Kirschsaft.

Nehmet saure Kirschen, pflückt sie, wie die vorigen, vom Stiel, thut sie so ganz wie sie sind, in einen Confiturkessel, rühret sie und laßt sie auf Kohlenfeuer zu Suppe kochen, denn wieget ein porcellainen Geschirr, und ringet darein durch ein Tuch den Saft von den Kirschen, wieget es, rechnet so viel, als das Geschirr gewogen, ab, und nehmet auf ein Pfund Saft ein halb Pfund Zucker, thut beydes in den recht rein und trocken gemachten Confiturkessel, rühret es und laßt es kochen, bis es recht dicke ist, denn thut es in ein Confiturglas.

No. 752.

## Kirsch- oder Johannistraubensaft ohne Zucker.

Presset aus den Kirschen oder Johannistrauben den Saft, gießt ihn noch einmal durch und laßt ihn in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer kochen, bis er ganz dicke wird, rühret selbigen,

bigen, daß er nicht anbrennt, denn thut es in ein Confiturglas. Sollte er nach einigen Tagen dünner werden, so kocht man ihn noch eine Weile. Es ist sehr gut zu Saucen zu gebrauchen.

No. 753.

## Quittensaft.

Nehmet ein ganz Theil Quitten, schälet sie und reibet sie auf einem Reibeeisen, denn durch eine grobe Serviette den Saft heraus gepreßt; nehmet auf jedes Nößel Saft ein halb Pfund Zucker, kochet diesen erst im Confiturkessel mit etwas Wasser, schaumet selbigen, daß er klar wird, thut den Saft dazu, laßt es kochen, probiret mit ein wenig, wenn er auf einen zinnernen Teller steht und nicht verläuft, so ist er gut. Eben so macht man selbigen von Birnen und Aepfeln.

No. 754.

## Eine schöne Compotte von Aepfel.

Man nimmt 16 große oder 20 mittlere Borstorfer Aepfel, schälet sie sauber, den Stengel aber laßt daran, thut sie in einen Tiegel oder verzinnte Casserole, gießt alten Franzwein darauf, daß er mit den Aepfeln gleich stehet, thut dazu ein Pfund Zucker, gebrochenen Zimmt, und länglich geschnittene Citronenschaale, laßt sie auf Kohlenfeuer langsam kochen,

und

und kehret sie behutsam mit einem silbernen Löffel um. Wenn sie auf der untersten Seite platzen, drückt das Geplatzte mit dem silbernen Löffel wieder an den Apfel, wenn sie umgekehret sind, und laßt sie so ferner ganz langsam kochen, bis sie klar aussehen; sie werden denn auch ein wenig gelbbraun. Wenn sie gut sind, denn nehmet sie behutsam mit einem silbernen Löffel heraus, und leget sie auf einen porcellainen Teller, worauf sie bleiben sollen, und drücket das, so etwas zerfallen, mit dem Löffel wieder an die Aepfel, damit sie ihre Facon behalten. Die Brühe setzet wieder aufs Kohlenfeuer, gießt die Brühe, so sich auf dem Teller von den Aepfeln gesammelt hat, auch dazu, laßt es langsam kochen, bis es etwas dicke wird, und rühret es öfters mit dem Löffel um. Wenn es dicke genung ist, denn füllet es warm mit dem silbernen Löffel über die Aepfel, so siehet es aus, wenn es kalt geworden ist, als wenn ein Gelée darüber wäre. Man nimmt sie zum Braten, und sind auch sehr schön und herzstärkend vor Kranke.

No. 755.

## Johannistrauben zu stoben.

Thut Wasser in einen Confiturkessel nebst ein gut Theil Zucker, laßt es auf Kohlen kochen, schaumet es wohl, bis es klar ist, denn thut

thut von den Stengeln abgepflückte Johannistrauben darein, laßt es kochen, bis es dicke genung ist; alsdenn leget es auf einen porcellainen Teller, und gebet es zum Braten. Man kann auch Torten damit füllen, oder andere Kuchen.

No. 756.

## Wie die mit Zucker eingemachten Sachen aufbewahret werden können.

Wenn die Confiturgläser rein und recht trocken sind, und man die Confituren heiß in die Gläser macht, müssen die Glaser vorhero, ehe man es darein schüttet, gegen dem Feuer gut warm gemacht werden. Auch müssen sie nicht auf Steine gesetzt werden, sonst springen sie wenn Heißes hineinkommt, sondern auf einen Tisch, worauf man noch unter das Glas ein zusammengelegtes Tuch legen kann. Alles Eingemachte läßt man bis den andern Tag stehen, damit man sicher ist, daß es kalt geworden, ehe man es zubindet. Denn leget Wachspapier darauf, und oben über das Glas bindet Papier, und stechet mit einer Stecknadel einige kleine Löcher in das Papier; hernach setzet es an einen kalten Ort, wo es luftig ist, oder in ein trocknes Gewölbe.

No. 757.

## Eingemachte Sachen zu verbessern, wenn sie beschlagen oder in Gährung gekommen sind.

Wenn der Sirop auf eingemachten gelben Pomeranzen anfängt zu beschlagen, so gießt den Sirop ab in einen Confiturkessel, verdünnet ihn mit ein wenig Wasser, kochet ihn, schaumet ihn wohl mit einer Schaumkelle, bis er wieder dicke ist, und gießt ihn kochend heiß über die Pomeranzen. Sollte es aber in Gährung gekommen seyn, so kocht man den Sirop mit etwas Wasser und Zucker und schaumet es recht gut, bis man die Gährung wegschafft; nachgehends gießt man ihn kochend heiß über die Pomeranzen. Auf diese Art kann allen Eingemachten geholfen werden. Wenn es aber dergleichen Eingemachtes ist, wovon der Saft nicht kann abgegossen werden, so nehmet alles aus dem Glase, verdünnet es mit ein wenig Wasser, laßt es in dem Confiturkessel langsam kochen, daß es nicht voneinander geht, und schaumet es gut. Sollte es aber so stark beschlagen seyn, daß man es, ohne zu zerreißen, nicht aus dem Glase nehmen kann, so gießt ein wenig kaltes Wasser in das Glas, und setzet es in einen kleinen Kessel mit kaltem Wasser, setzet es aufs Feuer, das Wasser im Kessel muß nicht

so

so hoch seyn, als das Glas, damit es nicht in das Glas kochet; leget einen eisernen Polzen auf das Glas, das es feste stehet, und laßt es kochen, bis das Eingemachte klar wird, und nehmet alle Unreinigkeit davon ab. Wenn ein wenig Franzbranntwein in die eingemachten Sachen gegossen wird, wenn man sie einkocht, und selbigen gut mitkochen läßt, so gähren sie nicht so leicht. Wenn das Eingemachte alle Klarheit und Ansehen verlohren hat, so menget es zusammen, es mag seyn, was es will, und laßt es mit ein wenig Wasser und gekochter recht fein geschnittener Citronen- oder Pomeranzenschaale in einem Confiturkessel kochen; nehmet das Unreine mit einer Schaumkelle ab, rühret es, das es nicht anbrennt, kocht es so lange, daß es wie ein Mus wird. Dieses zusammen Gekochte thut denn in ein Confiturglas, und braucht es, Kuchen zu füllen. Sind aber Kirschen darunter, so müssen die Steine und Stengel davon genommen werden, ehe man es in die Kuchen füllet; ist aber großes Eingemachtes darunter, so schneidet es klein, wenn es noch in Stücken darunter ist. Man kann auch, anstatt der Confiturgläser, weiße Töpfe, die inn- und auswendig glasirt sind, und die Figur eines Confiturglases haben, nehmen.

No. 758.

## Wachspapier zu machen.

Man nehme reines weißes Papier, halte es über ein mit glühenden Kohlen angefülltes Feuerfaß, und bestreiche es auf beyden Seiten mit einem Stück Wachs über und über, auf folgende Art: Zwey Personen halten das Papier, jedoch nicht zu nahe über das Kohlenfeuer, damit es nicht brennet, und die dritte überstreichet es mit Wachs. Dieses Papier braucht man um es auf die mit Zucker eingemachten Früchte zu legen, und schneidet es alsdenn in gleicher Weite mit dem Glase, so, daß es auf dem Eingemachten liegen kann, aber ehe es niedergelegt wird, so schneidet mitten in dem Papier eine kleine Schnippe, woran man es halten kann wenn es niedergelegt wird, und wenn man davon gebraucht, auch daran herausgenommen werden kann.

No. 759.

## Salzgurken.

Die Gurken werden gut abgewaschen, und mit einem Tuch abgetrocknet; leget auf den Boden des Fasses Kirschblätter, Weinblätter und Dille, und denn eine Lage Gurken, und fahret so fort bis das Faß voll ist; denn laßt es vom Böttcher zumachen, wenn vorhero in den obersten Boden ein Loch gebohret worden;

denn

denn kochet Salz und Wasser, daß einem deucht salzig genung zu seyn, und dieses gießt auf den Boden, daß die Lake durch das gebohrte Loch hinein läuft, bis es voll ist, alsdenn macht es mit einem Pfropfen zu, und leget das Faß auf der Seite in den Keller, und rollet es manchmal gut herum. Zu Salzgurken nimmt man kleine Fässer, weil, wenn es angebrochen ist, selbige sich nicht gar zu lange conserviren.

No. 760.

## Salzgurken auf andere Art.

Die Gurken werden gut rein abgewischt, leget sie in eine Butte oder Thiene, kochet Salzwasser, und gießt es recht kochend über die Gurken, deckt sie recht feste zu, und laßt sie so 24 Stunden stehen. Denn nehmet sie heraus, leget sie Lagenweise, mit Kirschblättern, Weinblättern und Dille, in ein Gefäß, verfahret damit wie mit den vorigen; kochet vorhero wiederum Salzwasser, und wenn solches kalt geworden ist, gießt es über die Gurken; die Gurken bekommen einen guten Geschmack und dauern lange.

No. 761.

## Grüne Gewürzgurken.

Nehmet die Gurken ab, wenn sie nur so groß, wie ein halber Finger lang sind, waschet sie und leget sie in ein Haarsieb, daß sie abtrock-

nen, darnach vermenget Salz und grob gestoßenen Pfeffer, Lorbeerblätter, Muscatenblumen, Gewürznägelein und etwas ganzen Pfeffer. Leget von diesem Vermengten unten in ein Confiturglas, und denn Gurken, und so fahret fort, es Lagenweise zu legen, bis das Glas voll ist; hernach gießt Weinessig, welcher in einem Kessel aufgekocht worden, darauf, und beschweret sie mit einem kleinen Boden und Steinchen, und bindet nachhero mit Papier das Glas zu.

No. 762.

## Sauerkohl einzumachen.

Man wässert Sauerkohl, der recht sauer ist, 4 Tage und giebt ihm jeden Tag zweymal frisches Wasser, nachher wird er gut ausgedruckt, auf 2 Pfund solchen Kohl nimmt man 1 Pfund Zucker und läßt diesen mit ¼ Quart Wasser ganz gelblich einkochen, alsdenn wird der Kohl hineingethan. Der Saft von 4 Citronen wird dazu gedruckt, die Schaale davon länglich fein geschnitten und auch dazu gethan, desgleichen ¼ Pfund fein würflich geschnittenen Citronat, damit wird er untereinander gerührt, und so läßt man ihn einigemal aufkochen, ist er nachher meist kalt, so wird er in Gläser gethan, und zum weitern Gebrauch aufgehoben.

# Funfzehnte Abtheilung.

## Verschiedene Sachen zu trocknen und zu conserviren.

### No. 763.

### Austern zu conserviren.

Machet die Austern aus den Schaalen, thut sie mit ihrem Wasser in ein porcellaines Geschirr, thut dazu ein wenig Salz, ein wenig gestoßenen Pfeffer, von einer oder mehr Citronen, nach Proportion der Austern, den Saft, rühret es wohl untereinander; nehmet eine frische und gut trockene Rindsblase, füllet die Austern mit der Brühe in die Blase und bindet sie dichte an den Austern feste mit Bindfaden zu, hänget sie an einen Stock, daß sie frey hängen, an einen kühlen trockenen Ort. Sie dauern eine gute Zeitlang und lassen sich auch so verschicken. Leget sie denn in die tiefen Austerschaalen und bratet sie mit Butter und geriebener Semmel wie gebräuchlich. Brauchet sie auch an Essen.

No. 764.

## Artischocken zu conserviren.

Nehmet ein reines Faß, streuet auf den Boden Salz, schneidet die Stengel von den Artischocken ab, setzet sie auf den Boden des Fasses, die darauf folgenden kehret um, und setzet sie mit den Spitzen zwischen denen Spitzen der untersten, und so fahret fort, bis das Faß voll ist, denn laßt es vom Böttcher zuschlagen, wenn vorhero in den obersten Boden des Fasses ein Loch gebohret worden. Denn nehmet ein gut Theil fließend Wasser und Salz, laßt es ziemlich lange kochen und wieder kalt werden, denn gießt es durch das vorhero gebohrte Loch auf die Artischocken; wenn das Faß voll ist, machet das Loch mit einem Pfropfen recht feste zu, leget es in den Keller und rüttelt es manchmal hin und her, denn dauern sie sehr lange. Wenn man sie kochen will, muß man sie vorhero gut wässern und ihnen öfters frisches fließendes Wasser geben. Man kann sie auch vorhero, ehe man sie in das Faß leget, auf die Art kochen, wie den ersten Spargel, sie müssen aber 2 Stunden in dem warmen Wasser liegen, und nachhero umgewandt trocknen, ehe sie in das Faß geleget werden.

No. 765.

## Artischockenstiele oder Boden zu trocknen.

Nehmet die Artischocken, schneidet die Stengel ab, und putzet die Schuppen umher ab, daß nur allein der Stiel oder Boden bleibt, waschet sie ab, und ziehet sie denn auf starken Zwirn, laßt sie an der Sonne und Wind trocknen. Wenn sie sollen gebraucht werden, wässert man sie eine Nacht vorher in Wasser und kochet sie denn. Will man Pulver davon machen, so muß man sie noch auf einer heißen Stelle auf Papier recht trocken werden lassen, und denn stoßen.

No. 766.

## Artischockenstiele oder Boden zu conserviren.

Bereitet die Artischockenstiele wie vorhero gesagt worden, laßt sie nur halb gahr kochen, ablecken und trocken werden, leget sie in ein Confiturglas, machet solche Lake und verfahret damit, wie mit dem Spargel in das Confiturglas, und wässert sie vor dem Gebrauch.

No. 767.

## Citronen zu conserviren.

Leget die Citronen in einen neuen trockenen irdenen Topf, setzet darauf nach der Größe des Topfes eine zinnerne Schüssel oder Teller,

und gießt darauf kaltes Wasser; nach 3 oder 4 Tagen gießt das Wasser ab und wieder frisches darauf, und so continuirt, so dauern sie sehr lange. Man muß sich aber hüten, daß man nichts von dem Wasser in den Topf gießt. Den Topf setzet an einen kühlen Ort. Sehet manchmal nach, ob auch welche schadhaft werden. Man kann auch manchmal die Citronen abwischen, wie auch den Topf, und denn die Citronen wieder einlegen.

No. 768.

## Citronensaft zu conserviren.

Schälet die gelben Schaalen von den Citronen dünne ab, laßt sie an der Sonne auf Papier trocknen und brauchet sie zu Branntwein, auch an Essen. Denn machet die weiße Haut von den Citronen ab und schneidet das Inwendige in Stücken, machet die Kerne davon weg und presset den Saft durch eine grobe Serviette, denn gießt selbigen in eine trockene Bouteille, pfropfet sie lose zu und setzet sie auf das Fenster, wo die Sonne scheinet, und laßt sie einige Tage stehen. Wenn das Dicke zu Boden gesunken und der Saft oben ganz klar stehet, so gießt selbigen behutsam ab durch ein Löschpapier, so in einem Trichter lieget, in trockene kleine Bouteillen. Will man es nicht so klar haben, so nimmt man anstatt des Löschpapiers ein nesseltuchnes

Läppchen.

Läppchen. Die Bouteillen müssen enge Hälse haben. Denn gießt auf den Citronensaft ein wenig recht frischen weißen Baumöhl, pfropfet sie zu und setzet sie in den Keller. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man ein Stöckchen oder Feder, schneidet Zacken daran und umwindet diese mit Baumwolle, stecket ihn in die Bouteille, daß das Oehl an die Baumwolle zieht; continuirt dieses mit frischer Baumwolle, bis das Oehl ganz davon ab ist. So lange, wie das Oehl auf dem Citronensaft ist, und selbiger im Keller stehet, dauert selbiger einige Jahre. Das Dicke, so zurückbleibt, gebraucht man im Anfange an Essen; wenn es aber zu alt wird, und eine schimmliche Haut bekommt, so ist es zu Tinten- und rothe Weinflecken auszumachen zu gebrauchen.

No. 769.

## Eyer zu conserviren.

Leget die frischen Eyer in Salz, oder in recht trockene fein gesiebte büchene Asche auf folgende Art: Schüttet auf den Boden, worein man sie setzen will, eines von obenbenannten, setzet die Eyer mit der Spitze unten, und beschüttet sie wieder damit, denn wieder Eyer, alle aber mit dem spitzen Ende unten, beschüttet sie wieder, und fahret so fort, bis die Eyer alle sind. Nach 8 Tagen nehmet sie heraus,

und setzet das oberste Ende unten, und so alle 8 Tage damit umgewechselt. Man muß die im August oder noch später gelegte Eyer hierzu nehmen. Man kann sie auch auf folgende Art conserviren: Nehmet ein Bret, aber nicht von Kiehnen Holz, bohret darein Löcher, und in die Löcher stellet die Eyer auf vorerwehnte Art, und kehret sie alle 8 Tage um. Sie müssen an einem kühlen Ort stehen. Man muß sie zeichnen, damit man die ältesten zuerst verbraucht. Auch kann man frisches Hammeltalg und weis Wachs zusammen schmelzen; auch weis Wachs alleine, die Eyer darein tauchen, daß sie damit überzogen werden. Auf diese Art dauern sie ein Jahr. Wenn Eyer gefroren sind, so leget sie in kaltes Wasser und laßt sie darinn aufthauen.

No. 770.

## Grüne Erbsen in Bouteillen zu conserviren.

Nehmet Felderbsen, die noch jung sind, pellet sie aus, thut sie in gläserne trockene Bouteillen oder Flaschen, stecket den Pfropfen lose darauf, setzet sie in einen Kessel mit kaltem Wasser, und leget Heu dazwischen, damit nicht eine Bouteille an die andere stößet. Laßt sie zweymal aufkochen; das Wasser muß aber nicht an den Pfropfen kochen; denn nimmt man den

Kessel

Kessel vom Feuer und läßt es kalt werden. Alsdenn pfropfet sie feste zu und verpicht sie, leget sie in den Keller in Sand, und zwar den Hals unten, so conserviren sie sich den ganzen Winter, bis man wieder frische hat. Stachelbeeren werden eben so, wenn vorhero die Blume und der Stengel davon abgeputzt ist, conserviret. Auch kann man die Erbsen, sobald man etwas ausgepellet hat, in ein irden Geschirr schütten und ein wenig Salz darüber streuen, und so fortfahren. Wenn sie alle ausgemacht sind, thut sie mit dem Salz in Bouteillen. Je geschwinder sie ausgepellet werden, und frisch in die Bouteillen kommen, desto besser ist es. Denn pfropft sie recht feste zu, setzet sie auf vorige Art in einen Kessel, und laßt sie nur einmal aufkochen. Wenn sie kalt sind, verfahret ferner damit, wie mit den vorigen. Diese Erbsen müssen, wenn man sie gebrauchen will, vorhero gewässert werden.

No. 771.

## Ausgepellte Zuckererbsen zu trocknen.

Wenn die Zuckererbsen, welche noch nicht sehr groß seyn müssen, ausgepellt sind, leget sie breit von einander, auf neue steinerne oder irdene, mit Wasser in einem Kessel wohl ausgekochte und wieder trocken gewordene Schüsseln,

damit die Erbsen nicht nach der Erde schmecken; bestreuet die Erbsen mit ein wenig fein geriebenen Zucker, setzet sie denn gleich in einen Backofen, der nicht heiß ist, und laßt sie langsam trocknen, sehet aber genau nach, daß sie nicht zu hart werden. Kochet sie in fließendem Wasser, und stobet sie wie frische Erbsen.

No. 772.

## Zuckererbsenschoten zu trocknen.

Wenn die Zuckererbsenschoten anfangen kleine Erbsen zu setzen, so pflückt man sie, und ziehet die kleinen Fäserchen an beyden Seiten ab. Hiernächst ziehet sie mit einer Nähnadel auf groben Zwirn, leget sie in ein Sieb, aber nicht in ein Drathsieb; denn setzet das Sieb mit den Erbsen in einen Kessel, worinnen fliessend Wasser kochet, und laßt sie darinnen einmal gut aufsieden. Sobald dieses geschehen, nehmet das Sieb mit den Schoten heraus, und leget die Schoten gleich so heiß zwischen Tücher, daß sie gut bedeckt sind. Wenn sie kalt sind, so befestiget die Schoten mit dem Zwirn von einer Wand zu der andern, daß sie aber nicht an einander stoßen, in einem Zimmer, dazu weder Luft noch Sonne kommt, sondern gut warm eingeheitzet ist, so bleiben sie grün, wenn sie trocken sind. Wenn man davon gebrauchen will, leget man sie in fließend Wasser, mit

einem

einem Stück Butter, ein wenig Zucker, und ein wenig fein gehackte Peterſilie; laßt ſie damit ganz langſam kochen, und nachgehends ſtobet ſie wie friſche Erbſen.

No. 773.

## Grüne Felderbſen zu trocknen.

Nehmet die Erbſen, wenn ſie noch jung ſind, und pellet ſie aus. Kochet alsdenn weiches fließendes Waſſer; thut die Erbſen in einen leinenen Beutel. Wenn das Waſſer kocht, nehmet den Keſſel vom Feuer, leget den Beutel mit den Erbſen in den Keſſel, und laßt ſie ſo lange liegen, bis die Erbſen durch und durch heiß geworden ſind, alsdenn nehmet den Beutel heraus, und laßt das Waſſer gut ablecken. Denn verbreitet die Erbſen, wenn ſie noch warm ſind, auf einer Dörre, und ſetzet ſie gleich in einen nicht zu heißen Backofen, damit ſie langſam, aber ja nicht zu hart trocknen, ſondern nur ſo viel, daß ſie nicht ſchimmeln, wenn ſie nachhero zuſammen geſchüttet werden. Wenn man davon gebrauchen will, wäſchet man ſie mit kalten fließenden Waſſer ab, und leget ſie den Abend vorher in kaltes fließendes Waſſer mit etwas Zucker, kochet ſie hiemit den andern Tag und leget ein Stückchen Fleiſch dazu, laßt ſie ganz langſam kochen, bis ſie weich werden, und ſtobet ſie nachgehends wie friſche grüne Erbſen.

Die

Die Dörren, worauf man Früchte, Erbsen und andere Sachen, daß sie reinlich bleiben, im Backofen trocknet, werden folgendermaßen gemacht: Nehmet einen viereckigten Rahm einer Hand hoch, hierüber spannet Leinwand und befestiget es rund umher mit Nägeln, aber nur weitläuftig, damit man das Leinen abnehmen und selbiges wieder reinigen kann; hierüber kommt wieder ein Rahm, der nur 3 Finger breit hoch ist und über den untersten Rahm und der Leinwand passet und so weit über der Leinwand stehet, daß die Früchte, so darauf gelegt werden, nicht herunter fallen können. Die Dörren müssen nur so schmal seyn, daß sie in den Backofen können geschoben werden. Die Länge nimmt man nach Belieben. Man muß zu den Rähmen solches Holz nehmen, wovon die Früchte keinen Geschmack annehmen.

No. 774.

## Türkische Schmink- oder sogenannte Schabbelbohnen zu trocknen.

Nehmet die Bohnen, wenn sie noch jung und nicht hart sind, ziehet an beyden Seiten die harten Fäden davon ab, waschet sie; wenn das Wasser abgeleckt, leget sie in ein Sieb, aber nicht in ein Drathsieb, und trocknet sie in einem nicht zu heißen Backofen. Wenn sie sollen gebraucht werden, so leget sie eine Nacht vorher

in frisches kaltes fließendes Wasser, so werden sie wieder wie frische Bohnen. Schneidet sie denn fein und länglich, wie gebräuchlich, kochet sie in fließendem Wasser gahr und bereitet sie wie frische Bohnen. Man kann sie auch auf folgende Art trocknen: Schneidet sie wie gebräuchlich, laßt in einem Kessel fließend Wasser mit Salz und ein Bündchen Petersilie kochen, schüttet die geschnittenen Bohnen hinein, laßt sie einmal gut aufkochen, denn nehmet sie mit einem Durchschlag heraus und schüttet sie auf ein Tuch, daß sie ablecken. Wenn sie noch warm sind, verbreitet sie auf die Dörren und trocknet sie gleich bey schwacher Hitze im Backofen, aber nicht zu hart. Leget sie auch eine Nacht vor dem Gebrauch in kaltes fließendes Wasser, und kochet sie auch mit solchem Wasser ab.

No. 775.

## Gurken zu trocknen.

Die Gurken werden geschälet und denn in vier Stücken geschnitten, und die Kerne herausgemacht, leget sie in eine Schüssel und bestreuet sie mit Salz, daß das Wasser davon ziehet. Waschet sie wieder mit Wasser ab, und leget sie auf ein Bret, worinnen Löcher sind; dieses Bret muß aber ja nicht von solchem Holz seyn, davon sie einen Geschmack annehmen. Setzet sie damit in einen Backofen, der

nicht

nicht zu heiß ist, und wendet sie ofte um. Wenn sie sollen gebraucht werden, muß man sie eine Nacht vorhero in Wasser weichen, und denn an Ragouts und Saucen nehmen. Sie können auch, wenn sie auf vorige Art noch trockener gemacht worden, zu Pulver gestoßen werden.

No. 776.

## Kirschen in einer Bouteille zu conserviren.

Nehmet recht gute reife saure schwarze Kirschen, schneidet mit der Scheere die Stengel davon ab, daß nur etwas davon an den Kirschen bleibt, thut sie in Bouteillen, und verfahret damit, wie mit den Erbsen. Diese Kirschen sind gut beym Braten zu stoben mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale. Man kann auch die Bouteillen, sowohl mit den Kirschen als Erbsen, wenn sie gekocht, gleich aus dem Kessel nehmen, und kalt werden lassen.

No. 777.

## Kirschen zu trocknen.

Schneidet den Stengel über die Hälfte von den Kirschen mit der Scheere ab, leget sie nicht zu dichte auf die Dörren, setzet sie bey schwacher Hitze in den Backofen und laßt sie langsam trocknen. Wenn man den Backofen nicht braucht,

braucht, läßt man sie darinn 2 auch wohl 3 Tage stehen, sonst aber werden sie den folgenden Tag bey schwacher Hitze wieder hineingeschoben. Diese Kirschen sind gut beym Braten zu stoben.

No. 778.

## Getroknete Morcheln vor Würmern zu conserviren.

Ziehet die Morcheln von dem Faden, worauf sie getrocknet worden, und leget sie Lagenweise in ein trockenes Confiturglas, streuet zwischen jeder Lage ein wenig fein gestoßenes Salz. Vor dem Gebrauch spühlet sie gut mit Wasser ab.

No. 779.

## Spargel zu conserviren.

Schneidet den Spargel, wo er geschnitten ist, gerade, laßt fließend Wasser in einem verzinnten Gefäß aufkochen, leget den Spargel hinein, nehmet das Gefäß sogleich vom Feuer und bedeckt es mit einem vielfach zusammengelegten Tuch, und laßt es eine Stunde stehen, denn leget den Spargel in einen Durchschlag, daß das Wasser gut abläuft, und nachhero leget selbigen auf ein Tuch, wo keine Sonne hinkommt, daß er kalt wird und abtrocknet. In dieser Zeit kochet eine etwas starke Lake von fliessendem Wasser und Salz, laßt sie gut kochen

und

und kalt werden. Wenn der Spargel kalt und trocken ist, leget selbigen in ein Confiturglas, und darauf einen kleinen Boden, der den Spargel niederhält, denn gießt so viel von der Lake darauf, daß sie über den Spargel stehet; begießt es, wenn der Boden abgenommen ist, mit frischen geschmolzenen Hammeltalg oder Wachs. Wenn man den Spargel gebrauchen will, muß man selbigen vorhero gut wässern.

No. 780.

## Geschnittenen Spargel zu conserviren.

Schneidet den Spargel, so weit selbiger mürbe ist, in kleine Stücken, waschet selbigen, werfet ihn in kochendes Fließwasser und laßt ihn einmal aufkochen, alsdenn ablecken und kalt werden; thut ihn in eine Bouteille mit einer großen Oefnung, gießt die vorige Lake kalt darauf, pfropft die Bouteille feste zu, verwahret sie in Sand in dem Keller und bedecket sie auch mit Sand, daß keine Luft dazu kommen kann, und wässert selbigen vor dem Gebrauch.

No. 781.

## Peterfilie zu trocknen.

Nehmet Peterfilie, die aber noch nicht zu groß und hart ist, pflückt selbige von den Stengeln, waschet sie recht rein und laßt sie trocken ablecken,

ablecken, denn leget sie auf Papier und damit auf die Dörren, trocknet sie in einem ganz wenig warmen Backofen; wird sie mit einemmal nicht trocken, muß man sie öfter einschieben. In der Stadt kann man sie mit dem Papier auf dem Backofen trocknen. Verwahret sie in ein Confiturglas, bindet es mit Papier zu, und brauchet sie, ohne sie zu waschen, an Essen.

No. 782.

## Weiße Rüben zu conserviren.

Nehmet die Rüben, ohne sie betrocknen oder beputzen zu lassen, nehmet Hexel, so von recht trockenen und ja nicht dumpfigen Roggenstroh geschnitten ist, schüttet die Rüben, mit diesem Hexel sehr gut vermenget, in ein recht trockenes Faß, worauf auf den Boden Hexel gestreuet ist; denn setzet das Faß an einen trockenen kühlen Ort, aber nicht in den Keller.

No. 783.

## Federvieh oder Federwildpret zu conserviren.

Nehmet solches bis an den Kropf aus, laßt ihm die Federn, füllet den Rumpf mit Weitzen und nähet die Oefnung zu; denn vergrabet es tief in einen Haufen Roggen, so conserviret es sich sehr lange.

No. 784.

## Rindfleisch im Sommer zu conserviren.

Leget das Rindfleisch in eine tiefe irdene Schüssel, gießt saure Milch, wovon die Sahne abgenommen, darüber; den ersten Tag gießt zweymal frische saure Milch darauf, hernach aber nur alle Tage einmal, wenn vorhero die, so darauf ist, abgegossen worden. Es conserviret sich 8 bis 14 Tage. Wenn es soll gebraucht werden, waschet es sehr gut mit kaltem frischen Wasser ab.

No. 785.

## Allerhand Fleisch im Sommer für einen widrigen Geschmack zu conserviren.

Um zu verhüten, daß das Fleisch nicht sobald einen widrigen Geschmack bekomme, welches sehr oft, mit Unrecht der Länge der Zeit zugeschrieben wird, da es mehrmals von der Art es aufzubewahren entstehet, lehret die Erfahrung: Außer der Beschaffenheit des Ortes selbst, wo es aufbehalten wird, und bey welchem die Feuchtigkeit sowohl, als die Wärme, das nachtheiligste ist, als einer der vorzüglichsten Vortheile, daß kein Fleisch, wenn es zusammenhängt, aneinander, noch weniger aber an die

Wand,

Wand, oder an etwas hänge oder treffe, weil solchergestalt der in den andern Körpern eindringende Saft des Fleisches sogleich einen widrigen Geschmack verursachet, indem, wenn die Luft nicht dazwischen streichen kann, dieser Saft gleichsam darinn verschlossen wird, und in eine Art von warme Gährung kommt. Einen eben so widrigen Erfolg hat es, wenn man das Fleisch auf etwas hölzernes, oder irgend etwas wo der Saft hineinziehen kann, legt. Und wenn auch die Unterlage von Zinn, Stein oder noch besser von einer Art Porcellain oder Fayance ist, so muß solches Gefäß dennoch täglich verwechselt, und das Fleisch auf eine andere Seite gelegt werden, wenn es nicht so leicht einen widrigen Geschmack oder Geruch bekommen soll. Auch muß man nie Wildpret und zahmes Fleisch zusammenhängen oder legen, weil letzteres sehr bald von erstern etwas an sich ziehet.

# Sechszehnte Abtheilung.

## Von Verfertigung verschiedener Weine, Wasser und Säfte.

No. 786.

### Cristoflet.

Nehmet Zimmt, Gewürznägelein, Cubeben, Cardomomen, jedes ein halb Loth, ein Pfund Zucker; das Gewürz wird gröblich gestoßen und mit dem Zucker und einem Quart rothen Wein zugedeckt gekocht; laßt es auch zugedeckt kalt werden, gießt es durch ein Tuch, und gießt ein Quart Franzbranntwein dazu.

No. 787.

### Schlüsselblumenwein.

Nehmet 16 Quart gutes Wasser, 4 Pfund Zucker, laßt es eine gute Stunde zusammen kochen; denn nimmt man 5 Quart voll frische, von dem Grünen abgepflückte Schlüsselblumen, quetschet sie in einem hölzernen Gefäß mit einer hölzernen Keule, denn gießt man das Wasser so kochend, wie es vom Feuer genommen wird, auf die gequetschten Blumen. Denn nehmet 2 Citronen, schneidet sie mit der Schaale

le in der Runde, daß sie aber zusammen hängen bleiben, machet die Kernen so viel möglich heraus, und werfet die Citronen dazu. Wenn es lauwarm ist, thut dazu 3 Löffel voll gute Weisbierhefen, und laßt es wohl zugedeckt 3 Tage gähren, in welcher Zeit man es nicht rühren noch öfnen muß. Darnach nehmet ein ausgebrühetes halbes Anker, gießt 3 Quart guten Franzwein darein, denn gießt das Schlüsselblumenwasser durch ein Tuch dazu, und spundet es dichte zu, laßt es 4 Wochen in dem Keller liegen, denn ziehet es ab in Bouteillen, pfropfet sie wohl zu, verpicht sie und setzet sie in den Keller in Sand.

No. 788.

## Kirschwein.

Nehmet gute reife, saure schwarze Kirschen, stoßet sie, daß die Kerne alle zerquetschet werden. Von diesen Kirschen mit dem Saft nehmet 9 Quart zu einem halben Anker Franzwein. Thut die Kirschen mit dem Saft in einen großen Topf, gießt dazu die Hälfte von dem Wein, rühret es durcheinander, stoßet ein Pfund abgebrühete bittere Mandeln mit ein wenig Kirschwasser gut klein, nehmet 4 Pfund Zucker, 3 bis 4 Loth Zimmt, 4 Loth Gewürznägelein, 3 Loth Cardomome, thut den Zucker, das Gewürz und Mandeln in einen großen messingnen Kessel, gießt dazu die Hälfte von dem melirten

Wein und Kirschsaft, laßt es einmal gut aufkochen; denn gießt man es zu dem übrigen melirten Wein und Kirschsaft, laßt es wohl verdeckt stehen; den folgenden Morgen gießt man die andere Hälfte Wein von dem halben Anker dazu; man kann es auch noch eher thun, wenn es eher kalt ist. Die Bouteillen müssen sehr rein gespült und alles Wasser davon abgeleckt seyn, denn werden sie mit Franzbranntwein ausgeschwenkt, und in jeder Bouteille läßt man einen Theelöffel voll Franzbranntwein; alsdenn stecket die Pfropfen auf die Bouteillen, passet sie gut auf, denn laßt den Branntwein an den Pfropfen laufen, daß selbiger inwendig von dem Branntwein naß wird, und der Pfropfen so gut passet, daß nichts herausläuft. Denn nehmet einen spitzen Beutel von Molton oder groben Leinen, und laßt den Wein da durchlaufen, und durch einen Trichter in die Bouteillen. Wenn eine Bouteille ganz voll ist, daß der Wein den Pfropfen berühret, so pfropfet sie gleich zu, und wenn sie alle voll und so gepfropfet sind, daß sie nicht lecken, wenn man sie umkehret, alsdenn verpicht sie gut mit reinem Pech, denn in den Keller in Sand gelegt, so dauert er Jahr und Tag.

No. 789.

## Pomeranzenwein.

Nehmet auf ein Anker 22 Quart Wasser und 16 Pfund feinen Zucker, laßt solches zusammen

sammen so lange kochen, bis meist der dritte Theil eingekocht ist. In währendem Kochen wird von 2 Eyern das Weiße zu Schaum geschlagen und hinein gegossen, damit läßt man es eine kleine Weile kochen und schaumet es wohl wieder ab. Währender Zeit nimmt man 60 Stück bittere Pomeranzen, schälet sie ab, hacket die Schaale ganz klein, denn ziehet von den Pomeranzen die dicke weiße Haut ganz ab, schneidet das Mark in etliche Theile, machet die Kernen heraus, und sodenn thut man die gehackte Schaale und Mark in einen reinen Anker. Wenn das Zuckerwasser dergestalt abgekühlet, daß man es stellen kann, denn gießt man es auf die Pomeranzen in den Anker, nebst 6 Quart guten Franz- oder Rheinwein und 4 Löffel voll gute Weisbierhefen. Hierauf schlägt man den Spund dichte zu, und legt es an einen kühlen Ort, daß es wohl gähret. Laßt es 14 bis 21 Tage liegen, denn kann man es auf Bouteillen abziehen, pfropfet sie wohl zu, verpicht sie, und denn in Sand gesetzt.

No. 790.

## Pomeranzenwein auf andere Art.

Nehmet auf einen Anker 30 Quart fließend Wasser, 9 bis 10 Pfund Zucker. Wenn das Wasser kocht, thut den Zucker hinein und laßt es eine Stunde gut kochen; man kann auch wohl ein paar Quart Wasser mehr nehmen, da-

mit hernach das Faß voll wird. Währendem Kochen schneidet 3 Dosin Pomeranzen in kleine Stücken, die Kernen werfet weg; man kann auch ein paar Citronen noch darunter nehmen. Thut das Geschnittene in einen hölzernen Zober und gießt das kochende Zuckerwasser darauf; wenn es laulich geworden, denn gießt 6 Löffel voll gute Weisbierhefen darunter, deckt es wohl zu und laßt es 24 Stunden gähren, alsdenn gießt in den Anker 3 Quart guten Franzwein. Von dem Wasser füllet den Schaum mit den Stücken von den Pomeranzen ab, gießt es durch ein feines Tuch in den Anker zu dem Wein, daß der Anker ganz voll wird, denn das Spund feste zugeschlagen und 8 Tage in den Keller gelegt. Nach dieser Zeit ziehet es auf Bouteillen, pfropfet sie wohl zu, verpicht sie und setzet sie in den Keller in Sand; in 8 oder 14 Tagen kann man selbigen trinken.

No. 791.

## Ein erquikendes Getränk für Kranke.

Nehmet einen neuen Topf, kochet ihn mit Wasser wohl aus, denn nehmet 2 Quart Wasser und 4 Loth geraspelt Hirschhorn, dieses laßt wohl zugedeckt 2 gute Finger breit einkochen, alsdenn von einer halben Citrone die Schaale dünne abgeschälet, leget sie in eine porcellaine Schaale nebst ein wenig Zucker; das Hirschhornwasser lasset von ferne zugedeckt am Feuer stehen, daß es sich setzet, aber warm bleibt. Denn gießt es

durch

durch ein dünnes Tuch zu der Citrone, und deckt es zu. Wenn es kalt geworden, gießt ein bis zwey Spitzgläser Moseler- oder Rheinwein dazu.

No. 792.

## Himbeersaft.

Nehmet recht frische auserlesene Himbeeren, worunter ja keine faule seyn müssen, thut sie in einen spitzen leinenen Beutel, presset sie aus; denn nehmet zu anderthalb Pfund Saft anderthalb Pfund feinen Zucker und ein Bierglas voll Wasser; laßt das Wasser und den Zucker in einem messingnen Kessel kochen, schaumet es mit einer Schaumkelle, laßt es kochen, bis es bräunlich wird, denn gießt es zu dem ausgepreßten Saft, querlet es 2 Stunden beständig, alsdenn gießt es in kleine recht trockene Bouteillen, deckt sie etliche Tage an einem kühlen Ort mit einem Stückchen Papier zu, denn pfropfet sie feste zu, verpicht sie und setzet sie in den Keller in Sand, gießt davon untern Wein, und braucht es sonst wozu ihr wollet.

No. 793.

## Himbeersaft auf andere Art.

Auf 2 Pfund frische Himbeeren nimmt man ein Pfund Zucker, rühret die Himbeeren in einer tiefen irdenen Schüssel klein, thut sie in einen spitzen leinenen Beutel und presset den Saft daraus. Den Zucker reibet auf einem

Reibe-

Reibeeisen recht fein, schüttet selbigen in eine Bouteille, den ausgepreßten Saft gießt dazu und schüttelt es gut durcheinander; setzet die Bouteille in eine Schüssel und setzet es in die Sonne oder sonstigen warmen Ort, damit der Saft und Zucker in Gährung kommt. Oben auf den Mund der Bouteille leget ein einzelnes Blättchen Papier, daß keine Fliegen hineinkriechen können. Nehmet ein dünnes Stöckchen, welches bis auf den Grund der Bouteille reicht, rühret den Saft und Zucker hiemit täglich einauch wohl zweymal gut untereinander, dergestalt bleibt der Saft etliche Tage, und zwar so lange stehen und gähren, bis der Saft in der Bouteille ganz helle und klar ist. Denn durch Löschpapier oder ein leinen Tuch in kleine Bouteillen gegossen, selbige feste zugepfropft, den Pfropfen mit Pech oder Lack wohl verschmieret, daß keine Luft dazu kommen kann, denn in den Keller oder sonst kühlen Ort verwahret. Dieser Saft hält sich einige Jahre, und ist bey heißen Sommertagen sehr gut unter Wasser, auch an Speisen zu gebrauchen.

No. 794.

## Himbeersaft mit Weinessig.

Nehmet 6 Pfund Himbeeren, ein Quart guten Weinessig, reiniget die Himbeeren, zerdrücket sie und thut solche hernach in den Weinessig; laßt solches dergestalt 8 bis 10 Tage zugedeckt

gedeckt stehen; hiernächst schüttet eben so viel klein geriebenen Zucker hinzu, als es Himbeeren gewesen, und setzet diese Masse in eine wohl verzinnte Cassérole auf das Feuer, laßt selbige 3 bis 4mal aufkochen, und gießt sie sodenn durch ein leinen Tuch in eine irdene Schüssel, daß es kalt wird; füllet selbiges hernach in Bouteillen, und behaltet sie in einem kühlen Keller auf; jedoch müssen die Bouteillen nicht ganz angefüllet, noch anfänglich zu feste gepfropfet werden, weil dieselben sonst leichtlich springen. Dieser Saft ist sehr gesund, und im Sommer mit Wasser vermischt getrunken, eine angenehme und vortrefliche Kühlung.

No. 795.

## Kirschsaft unter Wein oder Branntwein zu meliren.

Die Kirschen werden mit den Steinen klein gestoßen, denn in einen neuen Topf gethan, zugedeckt und 24 Stunden in dem Keller stehen gelassen. Denn laßt den Saft durch einen groben leinenen spitzen Beutel laufen in einen neuen mit heißen Wasser wohl ausgewaschenen und ausgetrockneten Topf; was aus dem Beutel nicht herauswill, drückt man mit den Händen sachte nach, oder preßt selbigen aus. Denn nimmt man zu 3 Quart Saft 1½ Pfund Zucker und ein Bierglas voll Wasser, laßt den Zucker mit dem Wasser in einem messingnen Kessel kochen, schaumet ihn mit einer

ner recht reinen Schaumkelle, und laßt es kochen, bis es bräunlich wird, denn gießt den Strop zu dem Kirschsaft, und querlet es beständig 2 Stunden, denn setzet es wieder 24 Stunden wohl zugedeckt in den Keller. Alsdenn nehmet ausgespülte und recht trocken gewordene kleine Bouteillen, setzet einen Trichter in die Bouteillen, und in den Trichter ein leinen Tuch, gießt es dadurch, pfropfet sie dichte zu, daß sie nicht lecken, wenn man sie umkehret; alsdenn gut verpicht, verwahret es in dem Keller, so dauert es etliche Jahre. Wenn man es brauchen will, gießt es unter Wein, auch unter Franzbranntwein. Wenn man will, kann man alsdenn auch gestoßen Gewürz in die Bouteille legen, worinn man es zusammen melirt.

No. 796.

## Rosinenwasser.

Nehmet 12 Pfund von den besten blauen großen Rosinen, machet die Steine daraus, thut sie in einen Anker, gießt darauf kochend Wasser, daß es meist voll ist, laßt es liegen, bis es lauwarm ist; thut hiezu einige Löffel voll gute Weisbierhefen, schneidet von 3 Citronen die gelbe Schaalen dünne ab, leget sie auch dazu, drücket auch darein den Saft, die Kernen aber und das Weiße lasset zurück, und decket es verlohren zu. Den folgenden Tag machet es voll mit gekochten und kalt gewordenen Wasser, machet es feste zu und laßt es 4 Tage in dem Keller liegen, alsdenn ziehet es auf Bouteil-

len

len und pfropfet es zu, denn kann man es in etlichen Tagen trinken. Man kann auch in die Spitzgläser, wie beym Birkenwasser und Schlüsselblumenwein, ein wenig Zucker streuen, so brauset es, wenn man es darauf gießt, wie Champagner.

No. 797.

## Rosinenwasser auf andere Art.

Nehmet 8 Pfund von den besten großen Rosinen, stoßet sie ein wenig, daß sie nur bersten, thut sie in einen Anker, nehmet dazu 4 Citronen und verfahret damit wie beym vorigen.

No. 798.

## Birkenwasser.

Auf einem Anker Birkenwasser, auch wohl ein paar Quart mehr, weil es sehr einkocht, nimmt man 4 Pfund Zucker; das Wasser muß kochen, ehe der Zucker hineinkommt; während des Kochens muß es gut schäumen, und wenn es 5 Stunden zusammen gekocht hat, läßt man es durch ein reines Tuch in einen kleinen Zober laufen; es muß aber ja nicht solches Holz im Zober seyn, wovon es Geschmack annimmt. Wenn es verschlagen, und nur noch lauwarm ist, so thut dazu 6 Löffel voll gute Weisbierhefen und laßt es 24 Stunden wohl zugedeckt gähren; denn schneidet 4 Citronen klein, die Kernen werfet weg, thut die klein geschnittenen Citronen in ein Anker, gießt 6 Quart Rheinwein oder 4 Quart guten

Franzwein darauf, nehmet den Schaum von dem gegohrnen Birkenwasser ab, gießt es klar ab und dazu, spundet es dichte zu und laßt es 14 Tage in dem Keller liegen, denn ziehet es auf Bouteillen, pfropfet es feste zu, verpicht es und setzet es in den Keller in Sand.

No. 799.

## Danziger doppelt Anies-Aquavit.

Man nimmt 1 Pfund Anies, 4 Loth Kümmel, 3½ Loth trockene Citronenschaalen, 3 Loth Violenwurzeln in 3 Kannen rectificirten Branntwein eingeweicht, und 3 Kannen Wasser nachgegossen, hernach wie gewöhnlich abgezogen und mit 1½ Pfund Zucker und 3 Nößel Brunnenwasser abgesüßt. Man kann auch, wenn man keinen rectificirten und abgezogenen Branntwein hat, wieviel man sonst des Wassers und rectificirten Branntweins zu beschriebenem Aquavit gebrauchet, an dessen statt nur so viel Kannen guten Kornbranntwein nehmen, und ihn damit distilliren und alsdenn mit Zuckerwasser absüßen.

No. 800.

## Verdorbenen Essig wieder zurechte zu bringen.

Man legt Knoblauchsaamen oder etliche Stückchen Gerstenbrodt in den Essig. Sonst kann man auch in einem Säckchen ein wenig Weinhefen in den schwach und unschmackhaft gewordenen Essig hängen.

---

# Siebzehnte Abtheilung.

## No. 801.

## Vom Brodtbacken.

Gegen den Abend vorher, wenn gebacken werden soll, wird der vom vorigen Backen aufgehobene Sauerteig mit einem Theil des Mehls und laulichten Wasser zu einem weichen Teig geknätet, von dem Sauerteig aber wird die obere harte Rinde abgenommen, ehe er zum Knäten genommen wird. Sodann wird er in dem Troge mit dem Wasser genau vermischt, daß nicht die geringsten Klumpen darin bleiben, und dann erst das Mehl darunter geknätet. Man nimmt so viel Wasser dazu, daß so eben der dritte Theil des Mehls hinreicht, besagten dünnen Teig anzuknäten. Wenn das geschehen, wird die Masse mit Mehl bestreuet und mit Tüchern zugedeckt, und so läßt man es bis zum nächsten Morgen stehen und gähren. Frühmorgens des andern Tages werden die übrigen zwey Drittheile des Mehls durch Zugießen von hinlänglichen lauwarmen Wasser dazu geknätet, alsdann muß der Teig von einer starken Person eine halbe Stunde oder noch länger tüchtig ohne Aufhören durchgeknätet werden, bis er zähe und lang wird, oder wenn man ihn ziehet, nicht so bald zerreißt, oder wenn man ihn mit reinen Händen anfaßt, nicht mehr klebet. Dann läßt man ihn in dem Backtroge

stehen, daß er sich allmählich heben oder gehen kann. Treibt er nun stark aber langsam in die Höhe, so ist es ein Zeichen, daß er gut gerathen werde.

Ist der Teig gut aufgegangen, so wird er aufgewürket oder in Brodte getheilet; diese werden auf ein Tuch gelegt, daß sie nochmals aufgehen können, und dann erst in den Ofen geschoben, wenn sie zuvor etwas mit Wasser auf der Oberfläche bestrichen worden sind. Da kömmt es nun auf den rechten Grad der Hitze an.

Nach dem die Brodte groß oder klein, müssen sie längere oder kürzere Zeit in dem Ofen stehen; denn das läßt sich nicht genau bestimmen; die Erfahrung ist hierin die beste Lehrmeisterin, schwarzes Brodt muß länger in dem Ofen gelassen werden als das weiße. Eben so, wenn der Teig nicht derb genug gewesen, müssen die Brodte ebenfalls länger backen, als wenn der Teig feste gewesen.

Doch pflegt man zuweilen ein Brodt herauszuziehen, und sieht nach der Unterrinde, worauf man mit dem Finger klopfet; giebt die Rinde eine Art von Klang, so ist das Brodt genug gebacken. Man muß der Gewisheit halber diese Probe öfter wiederholen, denn man darf es auch nicht zu lange in dem Ofen lassen, und wenn es schon braun oder verbrannt ist, so wird es doch inwendig hart und taugt nicht viel zum Essen. So wie die Brodte aus dem Ofen kommen, pflegt

man

man sie nochmals mit Wasser oder auch Bier zu bestreichen, um der Oberrinde eine dunklere Farbe zu geben. Wenn das Brodt gahr und aus dem Ofen gezogen worden, so muß verhütet werden, daß es nicht sogleich, sondern nach und nach erkalte, zumal im Winter. Man leget sie zu dieser Jahreszeit wohl neben einander, und dekt sie mit einem Tuche zu. Hat man sie aber im Hause oder in dem Sommer, dann können sie auf die Spitze oder auf eine Seite gestellt werden, damit sie nach und nach gleich geschwinde an allen Seiten abkühlen.

No. 802.

## Vom Bierbrauen.

Das Bier ist ein geistiges Getränk, welches von verschiedenen mehlartigen Saamen durch Kochen und Gähren bereitet wird, besonders von Waitzen oder Gerste; letzteres muß jedoch mit Hopfen versetzet werden, ersteres nicht. Will man nun gut Bier brauen, so muß man diese Getraidearten erst zu Malz machen, dieses geschiehet folgender Gestalt. Das Getaide wird mit kaltem Wasser benetzt und in diesem Zustande gelassen, bis es aufgeschwollen und auszuwachsen anfängt; denn durch dieses Keimen wird der mehlicht, schleimigte Theil des Saamens zerlegt und zum Ausziehen mit Wasser vorbereitet. Inzwischen muß dieses Quellen und Auswachsen auch nicht so lange dauern, daß der mehlichte

Theil ganz versetzt werde, daher denn dem Auswachsen durch das Trocknen oder Darren muß Einhalt gethan werden. Deshalb gebe man genau acht bey dieser Arbeit, denn so bald die drey kleinen Wurzeln an der Gerste, oder die eine Wurzel des Waitzens, etwa ein Zoll lang und kraus geworden ist, so ist das fernere Auskeimen des Blattkeimes zu verhindern.

Wenn das Malz auf die Darre gebracht werden soll, so muß es nicht mehr feucht seyn, denn davon würde das Bier einen unangenehmen Geschmack erhalten.

Dieses so zubereitete Getraide nennt man, wenn es in der Luft getrocknet worden, Luftmalz; geschiehet dieses aber vermittelst des Feuers auf der Darre, so heißt es schlechthin Malz. Von dem erstern erhält das Bier eine hellere, und vom letztern eine dunklere Farbe.

Wer sich das Malz selbst machen und recht gut Bier brauen will, der muß ja dahin sehen, rechte reine, reife, frische, dünnschälige, gleichartige Gerste, die auf einem sandigen Boden wächst, zu erhalten.

Ehe man das Malz verbrauet, muß man es einige Monathe liegen lassen, verbraucht man es früher, so erhält man trübes Bier.

Von dem Waitzenmalz wird das weiße, und von dem Gerstenmalz das braune Bier gebrauet. Ersteres übergehe ich, weil es wohl wenige Familien giebt, die es sich selbst verfertigen wür-

den,

den, und bey letzterem werde ich nur Anweisung geben, auf was für eine Art es eine Wirthin für ihre Familie im kleinen allein brauen kann. Soll viel Bier gebrauet werden, so gehören einige Brauhäuser dazu, und so weit gehet nicht der Zweck meiner Anleitung, welcher sich nur auf die Consumtion einer einzelnen Familie erstrecket, wo man nicht mehr als eine Tonne zu brauen gedenket.

Damit das Malz seine im Wasser auflöslichen Bestandtheile desto eher fahren lasse, so wird es erst nach der Mühle geschickt, um geschroten zu werden. Damit es aber nicht zu fein oder zu Mehl gemahlen werde, so feuchtet man es 24 Stunden vorher etwas an, schippet es fleißig durch einander, damit alle Körner gleich viel Feuchtigkeit erhalten.

Zuvor ehe das Malz angefeuchtet und nach der Mühle gebracht wird, oder wenn es von der Darre kommt, müssen die Keime und der Staub durch ein Sieb oder durch Werfen in einem Luftzeuge davon abgesondert werden, diese geben sonst dem Biere einen widrigen Geschmack.

Beym Brauen selbst wird fast an jedem Orte anders verfahren, und weil die Nebenumstände und andere Ingredienzien zum Biere auch nicht allerwärts gleich sind, so ist es kein Wunder, daß so unzählbare Arten von Bieren entstehen, die öfters in Absicht der Farbe, des Geschmacks,

der Güte und Gesundheit so sehr weit unterschieden sind.

Ehe man zu brauen anfängt, besorge man, daß es an keinem Zubehör fehle, und daß alle Gefäße so rein als möglich in Bereitschaft stehen. Insbesondere, wenn man von mehr als einem Orte oder Brunnen Wasser haben kann, untersuche man sie alle und bediene sich des besten zum Brauen. Ist gutes, klares, fließendes Wasser zu haben, so nehme man dieses, denn das ist das beste; wo das nicht ist, da muß man dazu das weichste Brunnenwasser nehmen.

An Geräthschaften bedarf man eines eingemauerten Kessels, eines großen, offenen Brauständers mit einem mit vielen durchbohrten Löchern genau an den Stäben anschließenden Stellboden, der aber nicht fest darin ist. Zwischen diesem und dem rechten Boden muß das Faß ein Zapfloch haben, worin ein Bierhahn steckt, oder statt dessen in dem untersten Boden ein Loch, worin ein genau passender langer Stock, der durch den Stellboden durchgehet, steckt, befindlich ist. Ferner ein Gefäß oder großer Zober, worin das Bier zum Stellen gegossen wird, ein Rührholz zum Umrühren, und eine ganze oder eine halbe und viertel Tonne.

Zu einem Brauen von einer Tonne Bier nimmt man einen Scheffel, oder wenn es gewogen wird, welches auch besser ist, 60 Pfund Malz. Wenn das Schrot aus der Mühle kommt,

muß

muß es nicht lange liegen, es wird für das beste gehalten, wenn es ungefähr 12 Stunden nach dem Schroten gebraucht wird. Sind alle Gefäße, die man gebrauchen will, recht rein, so werden sie nochmals mit kochendem Wasser ausgebrühet, mit kaltem Wasser nachgespült und dann getrocknet. Ganz neue Gefäße aber muß man wenigstens noch 24 Stunden lang vorher mit Wasser auslaugen, ehe man sie gebraucht, ja sogar die Rührhölzer, Zapfen, Steine und alles andere Geräthe muß auf diese Weise gereiniget werden, welches auch nach dem vollbrachten Brauen wieder geschehen muß.

Will man nun mit Brauen den Anfang machen, so legt man 3 Steine oder ein hölzernes Kreuz auf den Boden des Ständers, oder großen Zobers, den man anstatt des Bottichs gebrauchen will, und darüber den durchlöcherten Stellboden. Diesen belegt man alsdann mit einer ein bis anderthalb Spannen hoher Roggen-Strohschicht, damit hernach nichts von dem Malze oder Träbern durchgehe. Zu mehrerer Sicherheit windet man von eben dem Stroh ein Kreuz, das man dicht und fest an die Stäbe des Gefäßes herum leget, damit auch dazwischen dem Stellboden und den Stäben nichts durchkommen könnte. Dieses Gefäß dienet, die Würze klar zu machen, und wird in Bereitschaft gesetzt, damit es fertig sey, so bald sie herein gebracht wird. Unterdessen wird nach Verhältniß, wie viel Bier

man brauen will, Wasser in den Kessel gegossen und zum Kochen gebracht. Ich will annehmen, daß man $\frac{3}{4}$ Tonne Bier brauen wollte, so nimmt man darzu $\frac{3}{4}$ Scheffel oder 45 Pfund geschrotenes Malz und gießt 120 Quart Wasser in den Kessel. So bald das Wasser beynahe kocht, ist die nächste Arbeit das Maischen; diese Arbeit ist nun sehr verschieden. Zuerst wird das Malzschrot in einen großen Zober, der die Stelle eines Maischbottichs vertritt, zum Einmaischen geschüttet. Dazu gießt man nach und nach 3 Eimer von dem warmen Wasser, rühret damit das Schrot durch starkes Umrühren vermittelst eigener Rührstäbe so lange durch einander, bis auch nicht mehr die allergeringsten Klümpchen übrig bleiben. Hierzu nehmen nun einige kaltes, andere warmes, und noch andere kochendes Wasser.

Erstere verlängern die Arbeit, und letztere übereilen sie, das beste ist, warmes zu nehmen. Indessen nimmt man siedendes Wasser aus dem Kessel und schüttet es auf den Maisch, rührt es wohl durch einander, bringt es in den Kessel zurück, läßt es darin mäßig kochen, und verhütet durch beständiges Umrühren das Anbrennen des Schrotes, bis der Extrakt oder Dekokt ganz klar wird, welches alsdann die Würze oder Wert heißt. Diese wird heiß aus dem Kessel in den Brauständer, der mit dem Stellboden und Stroh zu rechte gesetzt ist, gebracht. Man muß aber

mit

mit dem Kochen nicht zu lange fortfahren, denn sonst entstehen durch das Verdampfen des Wassers weiße Flocken, die sich niederschlagen und das Bier trübe machen, daher denn auch einige einer andern Methode sich bedienen, und durch Aufgießen alles kochenden Wassers auf den Maisch ohne Kochen den Extrakt ausziehen. Da letzteres auch für diejenigen, die noch gar keine Kenntnisse von dem Brauen haben, leichter ist, so will ich es nicht allein anrathen, sondern halte es selbst für besser. Das Verfahren dabey ist folgendes: zuerst wird ein Kessel heisses Wasser gemacht. Dasselbe gießet man, sobald es gekocht, in einen Zober, und läßt es etwas erkalten, das Schrot wird in einen andern Zober gethan. Von dem im Zober stehenden abgekühlten Wasser werden einige Eimer voll genommen, und nach und nach mit dem Schrote vermischt, mit allem Fleiß durch einander gerühret, und nach vollendeter Mischung in den Brauständer, worin der Stellboden ist, gebracht.

Während der Zeit besorgt man, daß ein anderer Kessel voll kochendem Wasser sogleich vorhanden sey. Von demselben gießt man so viel in den Brauständer hinzu, daß alles zusammen ungefähr eine Tonne Wasser betrage; denn es muß mehr genommen werden, weil man viel durch das Verdampfen und durch die Feuchtigkeit, die in den Träbern sitzen bleibt, verliert.

Bey dem Einmaischen behält man eine Metze Schrot oder etwas weniger zurück. Dieses streuet man, wenn alles Maischwasser in dem Brauständer ist, darüber, um das Verdünsten der flüchtigen Theile und das Erkalten zu verhüten.

Noch besser ist, Hechsel darüber zu streuen, denn es giebt keinen Geschmack, und sinkt auch nicht zu Boden.

In dem Brauständer läßt man nun alles so ruhig stehen, damit das Wasser die Kräfte des Malzes ausziehen kann. Im Winter sind drey Stunden und im Sommer zwey und eine halbe Stunde genug dazu. Ist das Wetter aber sehr schwül und heiß, so sind nur 2 Stunden nöthig.

Dann setzt man ein Gefäß unter den Zapfen, und läßt langsam, so daß nur ein ganz dünner Strahl hervorschießt, etwas von der Würze herauslaufen; ist die klar, so ziehet man sie alle ab, wo nicht, so wird sie solange in den Brauständer zurückgegossen, bis sie klar herausläuft.

Diese Würze hat einen sehr süßen Geschmack. Denselben zu mildern und das Bier dauerhafter zu machen, setzt man ein Extrakt oder wässriges Dekokt von Hopfen zu, oder man kocht auch etwas Würze mit Hopfen.

Zu drey viertel Tonne können ungefähr 12 Loth Hopfen genommen werden. Diesen feuchtet man zuvor mit etwas Wasser an, und läßt ihn in einem Kessel mit 4 Quart Wasser auf ge-

lin-

indem Kohlfeuer verdeckt 1 Stunde lang ziehen oder langsam aufwallen. Dann gießt man alles zusammen auf ein recht sauberes Tuch oder Durchschlag über ein reines Geschirr, und läßt das Klare durchlaufen, damit kein Blatt mit ins Bier komme.

Dieser Hopfenextrakt wird sodann mit der abgelassenen Würze, die man unterdessen in den Kühl- oder Gährungsbottich gebracht hat, vermischt.

In diesem Bottich läßt man die Würze so lange stehen, bis sie lauwarm geworden, und ungefähr die Wärme einer eben gemolkenen Milch hat, dann ist es Zeit, die Berme zuzusetzen. Im Winter, wenn die Kälte groß ist, muß man sehr genau hierauf Acht geben, weil vieles auf diesen Zeitpunkt ankommt; daher man das Bier gern stellet, wenn es noch stärker laulicht ist. Uebrigens muß man sich hierin mit nach der Jahrszeit richten; die vortheilhafteste Wärme soll zwischen 20 bis 28 Grad nach Reaumurs Thermometer seyn.

Nun nimmt man ein Maaß Bier aus dem Bottich, vermischt damit den dritten Theil eines Quart guter Berme, rührt es in einem Gefäß wohl durch einander, welches im Winter besonders nöthig ist. Man muß dafür sorgen, daß es lauwarm bleibe, damit es nicht, wenn es kalt in den Bottich kömmt, die Gährung hindere. Wann die Würze und Hefen wohl durch einander

ver-

vermischt ist, gießt man alles in den Gährungsbottich, bedeckt selbigen vermittelst eines Tuchs, und läßt es so stehen, bis es gegohren hat.

Die Menge des Hefens und des Bieres muß im genauen Verhältniß stehen. Es ist dabey sowohl auf die Schwäche und Stärke der Würze, als auch auf die Güte der Berme zu sehen. Denn giebt man zu wenig Hefen, so entstehet eine unvollkommene Gährung und das Bier wird schaal. Zu viel aber erregt eine zu heftige Gährung, wodurch ein leicht verdorbenes Bier entstehet.

Hätte man die rechte Zeit, das Bier zu stellen, verabsäumet, so verbessert man den Fehler dadurch, daß man etwas von der Würze wieder warm mache und mit der kalten vermischet, oder auch glühende Steine in derselben ablöscht. Des letztern Mittels bedient man sich öfters im Winter, wenn die Kälte einen Stillstand in der Gährung verursacht hat.

Wenn es aber dem Hefen an der Güte gemangelt hat und es mit der Gährung nicht recht fort wollte, oder gar stehen bleibt, so müssen unverzüglich neue Hefen zugesetzt werden, wenn zuvor der Würze durch obige Mittel der rechte Grad der Wärme zum Gähren wieder gegeben worden ist, welches auch geschehen kann, wenn man große zinnerne oder andere reine Flaschen nimmt, selbige mit kochendem Wasser füllet, und

so

so in die Würze hineinsetzet, wodurch sie auf eine sehr bequeme Art erwärmet werden kann.

Wenn man nun das Bier also mit der Berme gestellet hat, so läßt man es ruhig stehen, bis es ausgegohren hat. Dieses kann nach der Beschaffenheit der Witterung, des Bieres oder der Wärme 10 bis 20 Stunden dauern. Es ist dabey immer besser, wenn die Gährung langsam ununterbrochen fortgehet.

Es ist ein Kennzeichen, daß die Gährung gut fortgehet, wenn über dem Bier ein krauser und weißer Schaum entstehet; wenn dieser aber anfängt, sich an den Seiten loszugeben und sich oben auf dem weißen Schaum ein grauer zeigt, so ist es Zeit, den Schaum oben abzunehmen, und das Bier in eine Tonne zu bringen, wo es vollends ausgähren muß. Es ist sehr gut, wenn an den Seiten des Gefäßes, worin das Bier gegohren, ein Zapfloch ist, denn auf die Art kann man durch einen eingesteckten Hahn das Bier bequem von den sich auf dem Boden gesetzten Unreinigkeiten klar abziehen, damit diese nicht mit in die Tonne kommen.

Weil das Bier in der Tonne noch nachgähren muß, so füllt man die Tonne ja recht voll, denn sonst kann man die Berme nicht abnehmen, sie sinkt sonst zu Boden. Daher fülle man das Faß, so wie durch die heraustretende Berme eine Leere entstehet, immer wieder mit Bier, oder in Ermangelung desselben, mit gekochtem

und

und wieder erkaltetem Wasser voll. Zur Bequemlichkeit muß das Faß erhoben, auf Lagen oder auf andern Gestellen liegen, damit man eine Schüssel oder ein anderes Geschirr untersetzen kann, um die herausgetretene und herunterlaufende Berme aufzufangen.

Ist die Gährung im Fasse bey offenem Spundloche und abgeflossenem Hefen beendigt, so wird das Bier auf kleinere Fässer und Bouteillen gezogen, indem es, wenn man es aus dem Fasse nach und nach abzapfen wollte, schaal werden, d. i. sein Sprudeln und seine angenehme Schärfe im Geruch und Geschmack verlieren würde. Die Bouteillen oder Kruken müssen aber vorher wohl gereinigt und getrocknet seyn und wohlgepfropft an einem kühlen Orte aufbewahret werden, damit das Bier nicht in eine neue Gährung gerathe.

Sobald der Kessel beym Brauen ledig ist, werden 4 bis 5 Eimer Wasser von neuem hineingegossen und zum Kochen gebracht; dieses gießt man so siedend auf das in dem Brauständer vom Bier zurückgebliebene Schrot, oder füllt ihn so weit an, als er vom Bier voll gewesen, deckt es zu und läßt es so lange stehen, bis es nur noch lauwarm ist; dann läßt man es in ein Gefäß klar ablaufen, darin man es zapfet und mit Berme stellet, eben so wie das erste Bier. Dieses ist, wenn es recht gegohren hat, ein gutes Getränk fürs Gesinde. Das übriggebliebene Schrot oder die Träbern dienen zum Viehfutter.

No. 803.

## Vom Seifekochen.

Nimm zu sechstehalb Scheffel Asche einen halben Scheffel Kalk. Die Asche muß mit 4 Eimer Wasser feucht gemacht werden, alsdann wird in die Mitte ein Loch gemacht, der Kalk hineingethan, anderthalb Eimer Flußwasser darauf gegossen, dann mit der Asche zugeschippt, und so lange zugelassen, bis der Kalk sich gelöscht hat; hernach wird es ohngefähr eine halbe Stunde untereinander geschaufelt, und auf das Faß gebracht, welches aber vorher mit einem löchrichten Boden und mit Stroh verwahrt ist; es muß auch nicht zu dicht gestoßen, und dann Wasser drauf gegossen werden, bis es voll stehet. So wie sich das Wasser einziehet, muß man fleißig Wasser nachgießen. Man muß aber wohl nachsehen, daß keine Lauge umkömmt. Nach zwey oder drey Tagen, wenn man Seife kochen will, läßt man den Tag vorher die Lauge ablaufen, und gießt wieder nach, bis man genug hat; dann werden 32 bis 34 Pf. Fett rein zusammen geschmolzen, auch Knochen und Speckschwarten, 1 oder 2 Eimer voll, in einen Kessel gethan, und 4 bis 5 Eimer Lauge drauf gegossen, und damit läßt man es die Nacht stehen. Den folgenden Tag früh um 5 Uhr wird Feuer unter den Kessel gemacht, und, wenn es zu kochen anfängt, nur sachtes Feuer darunter gelassen, sonst läuft es über. Wenn es ja in die Höhe kommt, so wer-

den 1 bis 2 Maaß Lauge zugegossen. Wenn die Seife etliche Stunden gekocht hat, so läuft sie nicht so bald über, und es wird immer Lauge nachgegossen bis 8 oder 9 Eimer; in der Zeit von 3 Uhr Nachmittags muß man aufhören, um 4 Uhr einen halben Scheffel Salz nach und nach hineinthun, und eine halbe Stunde ganz sachte damit kochen lassen, gegen 5 Uhr kann sie aufgetragen werden, und ist gut.

Man kann zur Seife alles alte Fett nehmen, jedes Abgeschäumte von Fleisch, auch die Gröben oder Grieben von ausgeschmolzenen Hammeltalgwürfeln, die man vom Lichtgießen übrig behält. Wenn man die Asche, auch alles Fett sammlet, so ist die selbst gekochte Seife sehr wohlfeil, und 1 Pfund selbst gekochte Seife ist besser, als 2 Pfund gekaufte; man muß aber dahin sehen, daß man immer in Vorrath ist, denn wenn die Seife weich ist, so wäscht sie sich sehr weg, ist sie aber hart, so kann man sehr rathsam damit haushalten. Wenn ich alle Unkosten gerechnet habe, so hat mir meine Seife niemals mehr als das Pfund 1 Gr. 3 Pf. bis 1 Gr. 6 Pf. gekostet. Die Lauge kann man zum Zinnscheuern brauchen, man muß aber unter 1 Maaß Lauge 4 Maaß Wasser gießen, sonst ist sie zu scharf.

Wenn man die Seife austragen läßt, so gießt man sie in ein Waschfaß oder in einen viereckigten Kasten, der einen Zapfen hat. Wenn die Seife kalt ist, läßt man die Lauge ablaufen,

alsdann schneidet man die Seife in Tafeln, und legt sie auf eine trockne Kammer, daß sie betrockne. Hat sie einige Wochen gelegen, so schneidet man sie in Stücke, wie man sie zur Wäsche gebraucht, und von jedem Stück die Ecken ab. Man kann auch in das Waschfaß, ehe man die Seife eingießt, ein Tuch legen.

No. 804.

## Vom Lichtgießen und Lichtziehen.

Gläserne Formen schicken sich am besten dazu; in zinnernen Formen werden sie auch gut, man muß eine Bank mit Löchern haben, worin man die Formen stellt; auch ist eine hölzerne Form, worin man 24 Lichter auf einmal gießen kann, sehr gut, man muß aber mit derselben sorgfältig umgehen. Sie muß, so oft sie gebraucht wird, rein ausgerieben und ein wenig mit Baumöhl bestrichen werden; alsdann wird das Talg eingegossen, wenn es nämlich anfängt zu erstarren. Zu den Dochten ist baumwollenes Garn am besten, wenn es fein ist, 10 Faden zu einem dicken und 8 Faden zu einem dünnen Licht. Man muß sich aber ja nach der Stärke des Garns richten. Die Dochte werden mit einem Stück Jungfernwachs bestrichen. Die beste Art, das Talg zuzubereiten, ist diese: Man nimmt einen Viertelzentner Hammeltalg und bratet solches aus; alsdann setzt man das ausgebratene Talg mit 2 Maaß Wasser auf, und thut dazu 1 Loth Glacis Mariä (Frauenglas), 2 Loth Cremor-

tartari (Weinstein), und Sal Ammoniac. 1 Loth; dieses wird mit dem Talge eine Stunde gekocht. Alsdann wird es, wenn es kalt ist, ganz klein zerschabt auf ein Bret gethan, und etliche Tage an die Luft gesetzt. Wenn man die Lichte gezogen hat, so hängt man sie etliche Monat auf einer trocknen Kammer auf eine Linie, daß sie austrocknen, alsdann kann man sie in Kasten legen. Diese Lichte brennen, wenn es gutes Talg ist, ganz vortreflich; sie laufen gar nicht ab, und sehen wie die schönsten Wachslichter aus. Man kann auch 2 Theile Hammeltalg und einen Theil Rindertalg nehmen.

Die gezogenen Lichte macht man auf folgende Art: Man füllet eine Tonne halb mit Wasser an, und gießt oben das Talg drauf, unterdessen macht man die Dochte zurecht, welche man an eine Maschine mit Haken, die sich drehen läßt, hängt. Dann nimmt man einen Docht nach dem andern, hält solchen in reines Talg ohne Wasser, streicht ihn recht gerade, dann hängt man ihn auf, bis sie solchergestalt alle eingetunkt sind; alsdann fängt man wieder bey dem ersten Docht an, bis die Lichte dick genug sind. Zu diesen Lichten kann man auch nur weißes, leinenes Garn von Werch oder Heede und auch nur ordinäres Hammeltalg nehmen. Bey dem Talg, das mit obigen Species gekocht wird, ist noch zu erinnern, daß das Talg, wenn es gekocht wird, beständig geschäumt werden muß, auch wenn es kalt ist, so muß alles Unreine sorgfältig abgeputzt werden.

Da die Art. das Talg zu kochen und zu schaben sehr umständlich ist, so mache ich es jetzt auf folgende Art: Ich schneide das Hammeltalg in Würfel und brate es aus, dann lege ich in irdene Schüsseln Bindfaden, und gieße das Talg hinein; wenn es kalt ist, nehme ich die Boden von Talg, und hänge sie 14 Tage in die Luft, alsdann gieß ich davon die Lichte. Ich lasse es behutsam schmelzen und meist ersterben, ehe ich gieße. Wenn die Lichte kalt sind, so mache ich sie aus den Formen, binde 2 und 2 zusammen, und hänge sie über eine Linie, und lasse sie wohl sechs Wochen hängen, auf diese Art werden sie recht weiß und schön, laufen auch gar nicht. Die Dochte drehe ich erst zusammen, dann streiche ich sie mit weißem Wachs.

---

# Achtzehnte Abtheilung.

## No. 805.

## Verfertigung der Butter.

Die Butter ist eine der nothwendigsten Sachen in der Haushaltung; die Speisen gewinnen oder verlieren an ihrem Geschmack, je nachdem dieselbe beschaffen ist. Verschiedene Ursachen sind daran Schuld, wenn man bey dem Buttern selbst viele Zeit hinbringen muß, auch macht dieses der Butter ein schlechtes Ansehen, gibt ihr einen bittern

Geschmack, ist öfters gar nicht zu genießen, auch bekömmt man hierdurch wenig und schlechte Butter. Viele Landleute haben gewöhnlich Aberglauben dabey, schreiben es Ursachen zu, durch die es doch nicht entsteht. Ob man nun gleich die natürlichen Ursachen, aus denen es eigentlich entsteht, nicht allemal augenblicklich finden wird, so muß man sich denn doch die Mühe nicht verdrießen lassen, darnach zu forschen, weil man, wenn man sie entdeckt, dem Uebel eher abhelfen kann. Oft liegt es an dem Vieh selbst, an seinem Futter, an der nicht genugsamen Reinigung der Gefäße; oft ist der Ort, wo die Milch aufbewahrt wird, im Winter nicht gehörig warm oder im Sommer nicht kühle genug, woher es denn entsteht, daß die Milch nicht gut Sahne setzen kann. Oft wird auch bey dem Buttern selbst nicht recht verfahren, u. d. m.

Die Gefäße, welche man dazu haben muß, sind in kleinen Wirthschaften folgende: Ein Milcheimer, worein die Milch gemolken wird; ein Seigetuch von lockerer Leinwand, welches an beyden Ecken ein Band haben kann, um es nach jedesmaligem Gebrauch aufzuhängen und zu trocknen, (einige bedienen sich statt dieses Tuchs eines Siebes, woran unten lockere Leinwand oder Haartuch befestigt ist;) — breite Milchnäpfe, worein die Milch gegossen und zum Absahnen hingestellt wird, (manche bedienen sich auch der Satten von Steingut, welche unten spitz und

oben

oben breit sind, diese sind wohl sehr bequem, zumal wenn man wenig Milch hat, auch setzt die Milch darin im Sommer eher Sahne, und können sie leichter reine gemacht werden, als die hölzernen, allein es ist auch mancher Schade dabey, weil sie zerbrechlich sind. Ferner: Stäbe wie 2 Finger breit, welche man auf die Näpfe legt, um die andern Näpfe drauf zu setzen, damit sie nicht so dicht auf einander stehen. Auch wird dazu erfordert ein Milchkeller, oder eine Stube, welche im Winter warm, im Sommer aber kühle seyn und gehörige Luft haben muß. In kleinen Wirthschaften hat man mehrentheils einen Milchschrank, vor welchem Thüren mit lockrer Leinwand oder Haartuch beschlagen seyn müssen, damit die Luft aber auch die Wärme durchdringen kann; im Winter muß dieser Schrank in einer reinlichen, warmen Stube und im Sommer an einem kühlen Orte stehen. Ferner gehört dazu ein Sahnetopf, der blos dazu gebraucht wird, die Sahne darin aufzuheben, zumal da es sich öfters trift, daß man nicht auf einmal genug hat. Man hat auch solche Töpfe, die unten ein Zapfloch haben, worin ein Pfropf steckt, welchen man vor dem Buttern auszieht, damit die Wadicke, welche sich unterwärts gesetzt hat, rein ablaufen kann; besser aber ist es, wenn keine Wadicke, sondern die reine Sahne da ist. Zum Abnehmen der Sahne, braucht man eine Kelle mit Löchern, wie eine Schaum-

kelle, welche aber breiter und flächer ist, auch einen kurzen Stiel hat, sie kann von verzinntem Blech oder Messing seyn; ferner einen breiten, hölzernen Löffel zum Herausnehmen und Waschen der Butter, weil es nicht reinlich ist, solches mit den bloßen Händen zu thun. Und weil man nicht allemal gleich viel Sahne hat, so muß man in kleinen Wirthschaften mehr als ein Butterfaß haben.

Alle diese Gefäße und Geräthschaften müssen recht wohl gereinigt werden, besonders die hölzernen; dazu wird in einem großen, eingemauerten und ausgescheuerten Kessel Wasser kochend heiß gemacht, etwas herausgefüllt, und die Näpfe damit ausgewaschen und ausgebrühet, hernach mit feinem weißen Sand und einem Strohwisch ausgescheuert, und wenn sich in den Reifen der Gefäße etwas angesetzt, so wird es mit einem hölzernen Messer, das man bey der Hand haben muß, herausgemacht; dann werden sie in kaltem Wasser mit einem Tuche ausgewaschen, und hierauf in das kochende Wasser gelegt, darin herumgedrehet, und nochmals in kaltem Wasser nachgespült, sodann in die Luft gestellt, daß sie trocken werden, doch aber nicht in die Sonne, sonst würden sie Schaden leiden. Alsdann werden sie an einem reinlichen und nicht dumpfigen Ort in einem Ruck übereinander gestülpt. Mit allen andern Gefäßen muß man eben so verfahren. Der Milcheimer muß aber außerdem

nach

nach jedesmaligem Gebrauch, weil dies Abscheuern nur so oft geschiehet, als gebuttert wird, recht rein ausgespült, (damit nichts in der Milch hängen bleibt, indem solches leicht sauer wird,) und alsdann umgestülpt werden. Das Seigetuch oder Sieb muß nach jedesmaligem Gebrauch ausgewaschen und zum Trocknen hingestellt oder hingehängt, und zuweilen das Seigetuch ordentlich ausgekocht werden. Das Butterfaß muß nicht zugedeckt, sondern offen hingesetzt werden, doch so, daß keine Unreinigkeit hineinfallen kann. Die Breter in dem Milchschrank müssen öfters rein abgewaschen und der Schrank aufgesperrt werden, damit sich kein dumpfiger oder saurer Geruch drinn aufhalte, weil die Milch jeden Geruch leicht annimmt und die Butter hierdurch leicht verdorben werden kann.

Reinlichkeit ist die Hauptsache und muß schon bey dem Melken beobachtet werden. Die Person, die solches verrichtet, muß sich jedesmal die Hände vorher reine abwaschen und auch reinlich in ihrem Anzuge seyn, auch darnach sehen, daß die Euter der Kühe rein, oder wenn solche schmutzig sind, sie mit einem reinem Tuche abwaschen, damit nichts Unreines in die Milch komme. Nach dem Melken, welches des Morgens früh, Mittags und Abends geschieht, wird die Milch durch das Seigetuch oder Sieb in die Näpfe gegossen, die man schon in Bereitschaft gestellt haben muß, wenn sie zuvor nochmals ausgespült und umge-

stülpt worden sind; die Näpfe werden aber nicht ganz voll Milch gegossen, sondern etwa 4 gute Finger hoch, und wenn sich die Milch abgekühlet, welches ja geschehen muß, setzt man die Näpfe in den Schrank, legt 2 Stäbe drauf, setzt wieder einen Napf drauf, etwa 3 bis 4 auf einander, dann wieder welche daneben, bis das Rück voll ist, und so fährt man damit fort; man muß immer ein Rück erst voll setzen, und in der Ordnung fortfahren, weil man sonst nicht weiß, welche Milch die älteste ist, denn es bleiben bey jedem Buttern einige Näpfe übrig, die noch nicht Sahne gesetzt haben, und die man noch nicht brauchen kann. Am besten ist es, die Näpfe werden neben einander und etwa einer Hand breit von einander gestellt, und dann wieder einer auf die 2 von einander stehende Näpfe gestellt, und so fort bis das Rück voll ist, so braucht man die Stäbe nicht, es nimmt zwar etwas mehr Platz ein, aber die Milch hat mehr Luft und gehörige Wärme, weil die Näpfe nicht so dicht auf einander stehen, also kann die Milch eher und besser Sahne setzen. Man kann auch einen Milchschrank machen lassen, worin, statt der Fächer von Bretern, nur starke Latten angebracht würden, worauf man die Näpfe neben einander setzen könnte, jedes Fach aber müßte in Absicht der Höhe so beschaffen seyn, daß nur eine Reihe von Milchnäpfen gemächlich drin stehen könnte. Im Winter kann man den Schrank in der Stube zuweilen aufmachen, daß noch Wärme hineindringen kann.

Es geben einige zum Merkmahle an, daß, wenn man mit der Fingerspitze über die Sahne fährt, und der Finger trocken bleibt, alsdann die Sahne gut sey und sich rein abnehmen lasse; doch muß die Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn; man kann sich einigermaßen nach der Zeit richten. Man könnte zwar 10 bis 12 Stunden, nachdem gemolken worden, absahnen und buttern, allein es würde nicht viel Butter geben, daher kann man die Milch im Sommer aller 3 und im Winter aller 5 Tage absahnen, welches man so verrichtet, daß man an der Seite des Napfes die Sahne losmacht und sie mit der Kelle zusammenklappt, aber auch zuweilen abschöpft und zwar sehr behutsam, damit nichts verloren gehe, aber auch nichts von der sauern dicken Milch drunter komme. Die Sahne thut man in den Topf, und wenn es zum Buttern gar zu wenig wäre, oder man müßte solche noch etwa einen oder ein Paar Tage aufheben, so setzt man den Topf im Sommer an einen kühlen, im Winter aber an einen Ort, wo es nicht friert, wenn man den Topf zuvor mit einem reinen aber dünnen Tuche zugebunden hat, damit kein Staub oder Ungeziefer hineinfalle und der Topf dennoch etwas Luft habe. Kann man gleich buttern, so ist es desto besser. Um die Butter wohlschmeckender zu machen, kann man, wenn gebuttert werden soll, von der am Abend zuvor gewonnenen Milch, die frische Sahne dazu nehmen.

Will man buttern, so thut man es des Morgens, weil man da den ganzen Tag vor sich hat, und alles wieder an Ort und Stelle bringen kann; besonders muß man im Sommer sehr früh buttern, weil die Wärme des Tages das Buttern erschwert, daher thut man am besten, daß man des Abends zuvor absahnt, und wenn man von einigen frischen Näpfen die Sahne dazu nehmen will, kann man es den Abend auch thun, doch ist es besser, wenn es des Morgens, wenn man buttern will, geschieht. Im Winter muß man den Sahnetopf, wenn man des andern Tages buttern will, die Nacht hindurch in der Stube haben, auch wohl, wenn es gar zu kalt ist, in der Stube oder an einem andern warmen Orte buttern. Im Sommer aber muß man den Sahnetopf an einen sehr kühlen Ort oder in einen guten Keller setzen. Ehe man buttert, brühet man das Butterfaß mit recht kochendem Wasser aus und spült es mit kaltem Wasser nach; im Winter kann das Faß noch lauwarm seyn; im Sommer aber muß wenigstens eine Stunde vor dem Buttern kaltes Wasser drein gegossen werden, damit sich das Kühle recht in das Holz ziehe. Wollte man ja im Sommer des Morgens, wenn es sehr warm Wetter ist, erst absahnen, so muß der Sahnetopf doch erst etwas in den Keller, oder in frisches recht kaltes Brunnenwasser gesetzt werden, damit alles recht kühl sey. Wenn nun das Butterfaß ganz rein ist, so schüttet man die

Sahne

Sahne hinein, man muß aber nicht zu viel hineinthun, etwa halb voll, oder eine Hand hoch mehr, dies ist das beste Maaß. Zum Buttern muß man eine verständige treue Person nehmen, auf die man sich verlassen kann, und die nicht bald geschwind, bald langsam, sondern in gehöriger Ordnung fortbuttert, auch sich nicht aufhält, wenn etwas durchspritzt, weil während dessen, daß sie das Herausgespritzte wieder hineinbringen wollte, sie doch einhalten müßte, wodurch die schon kommende Butter wieder aus einander fahren, und das baldige Kommen der Butter unterbrochen werden würde. Wenn der Stiel des Butterfasses gehörig einpaßt, wird nicht viel herausspritzen, und sollte sich der Stiel abgenutzt haben, so muß man zuvor einen neuen Stiel machen lassen, und hierdurch das Durchspritzen verhindern; sollte aber dennoch etwas durchspritzen, so kann eine andere Person solches mit einem Löffel zurückbringen. Wenn die Butter bis auf das Zusammendrehen schon fertig ist, so schadet ein so kurzes Einhalten nicht, aber wenn sie sich noch nicht geschieden hat, ist es nicht gut. Wenn nun die Butter sich in Klümpe zusammengiebt, wird der Deckel abgenommen, das, was etwa herumgespritzt, mit einer hölzernen Kelle zusammengescharrt und in das Butterfaß gebracht, ferner fährt man mit dem Stiel in dem Fasse so herum, daß man die Butter auf einen Haufen bringt, welches man Zusammendrehen nennt.

Als-

Alsdann wird die Butter mit der hölzernen Kelle herausgenommen, und in den Milchnapf, worin man sie waschen will, gethan; die Kelle sowohl als der Milchnapf muß aber zuvor naß gemacht werden, weil sonst die Butter anklebt. Einige haben auch ein eigenes Waschfaß, so auf 3 Füßen steht und ein kleines Zapfloch hat, und welches zu nichts anders als zum Waschen der Butter gebraucht wird. Das Zurückbleibende, welches die Buttermilch ist, wird durch ein Sieb oder feinen Durchschlag gegossen, damit, wenn noch etwas Butter drin ist, solche nicht umkomme. Sodann drückt man mit einer hölzernen Kelle die Butter auf einen Haufen. Die etwa drin gebliebene Buttermilch läßt man, ehe man Wasser zum Waschen drauf gießt, rein ablaufen. Ist die Butter im Sommer sehr weich, daß sie nicht zusammenbleiben will, so muß man sie, ehe man sie wäscht, etwa eine Stunde zuvor in den Keller setzen, weil sie sich nicht gut waschen läßt, wenn sie so weich ist. Sollte aber aller dieser angewandten Mühe ungeachtet die Butter nicht bald kommen wollen, so kann man sich sehr helfen, wenn man im Sommer das Butterfaß in ein Gefäß mit kaltem Wasser, und im Winter in ein Gefäß mit warmem Wasser setzt, und zwar so, daß das Wasser so hoch stehe, als die Sahne im Butterfaß ist, wodurch man desto eher Butter bekommt. Ist das Vieh altmelkend, so hindert es auch sehr, daß man nicht so leicht Butter bekommt,

kommt, da soll es sehr gut seyn, wenn man etwas Salz in die Sahne thut, ehe man buttert, dies soll die Butter helfen scheiden. Hat man nun die Butter, so geht man ans Waschen derselben.

Zum Waschen der Butter nimmt man im Sommer recht kaltes, im Winter aber in der Stube etwas verschlagenes Wasser; denn wenn das Wasser im Winter zu kalt ist, wird die Butter brockigt und läßt sich nicht zusammenbringen; hierauf breitet man mit der hölzernen Kelle die Butter von einander und knetet die Butter mit dem Wasser recht durch, so daß man solche nach der einen Seite zu hindrückt, hernach in einen Haufen zusammen, dann wieder nach der andern Seite zu; alsdann gießt man das Wasser ab und wieder frisches zu; und wiederholt dieses so lange, bis das Wasser, welches man abgießt, so klar ist, als es aufgegossen worden ist. Ist die Butter gut, wird das Wasser bald klar, und hat man in diesem Fall wohl an dreymal Wasser genug. Hierauf nimmt man ein Messer, schneidet die Butter hin und wieder durch, wenn dennoch bey aller Vorsicht ein Härchen oder Fäserchen hineingekommen, so setzt sich solches an das Messer, und so etwa andre Unreinigkeiten drin sind, werden sie herausgenommen, auf den Rand des Napfes gestrichen, und die Butter noch einmal mit reinem Wasser gewaschen. Hierauf wird das Wasser rein abgegossen, die Butter von einander gebreitet, Salz drein gestreuet, und mit der

Butter recht durchgeknetet; wie viel Salz dazu gehört, läßt sich nicht genau bestimmen, weil eine Butter fetter ist als die andere, und daher mehr oder weniger Salz erfordert, auch ein Salz besser salzt, als das andre; man thut daher besser, daß man etwas weniger als zuviel nimmt und die Butter kostet und nach Bedürfniß lieber etwas nachthut. Um aber doch ohngefähr zu bestimmen, zumal für Anfängerinnen, wie viel man nimmt, so kann man auf 1 Pf. Butter, die man zum frischen Verspeisen haben will, 1 auch 1½ Loth Salz rechnen; ist es aber Butter, die man aufheben will, so rechnet man auf 3 Pfund Butter 7 Loth Salz. Man kann auch die Butter, nachdem sie gesalzen, noch einmal waschen, doch aber wenig, oder nur einmal mit dem Wasser durchkneten, damit man das Salz nicht wieder herauswäscht; einige meinen, die Butter bekomme dadurch einen bessern Geschmack, andre aber, sie halte sich nicht so gut. Wenn die Butter gesalzen ist, so macht man mit der Kelle lange oder runde Stücke nach Belieben. Will man aber die Butter genau nach dem Gewichte und nach einer Größe haben, so hat man eigne Näpfe von Holz, welche gewöhnlich das Gewicht eines halben Pfundes in sich fassen: in diese gießt man kochend heißes Wasser, wenn man anfängt die Butter auszuwaschen; eine kurze Zeit vorher aber, ehe man sie brauchen will, gießt man das Wasser aus, legt sie in kaltes Wasser, bis man

sie

sie brauchen will. Man nimmt ein Stück Butter, so groß als es wohl in den Napf geht, drückt es recht fest und eben in einen solchen Butternapf, streicht es oben recht grade, kippt den Butternapf über einen Eimer mit kaltem Wasser, welchen man bereit hält, um, und klopft mit der Hand an den Napf, so fällt die Butter leicht heraus. Hat man nun mit der Butter so verfahren, bis sie alle ist, so setzt man den Eimer mit der Butter in den Keller, deckt ihn zu und läßt ihn eine halbe oder ganze Stunde stehen, nimmt die Butter heraus, legt die Stücke in einen Milchnapf, und setzt sie in einen Keller, der nicht dumpfig ist. Hat man nur wenig Butter, die bald verspeiset wird, so hält sich solche gut, wenn man sie im Keller in einen Fliegenschrank setzen kann, dessen Seitenwände und Thüren mit loser Leinwand bezogen sind, damit etwas Luft durchstreichen kann. Hat nun die Butter keine Farbe, welches im Winter öfters geschieht, wenn die Kühe trocknes Futter bekommen, so schabt man recht dunkelgelbe Mohrrüben rein ab, reibt sie auf dem Reibeisen klein, drückt den Saft durch ein reines Läppchen und gießt ihn in das Butterfaß, wenn man anfangen will zu buttern, so wird die Butter gelb; die Mohrrüben müssen aber nicht blaßgelb seyn, denn die helfen nichts. Dieses aber thut man nur bey der Butter, die bald weggegessen wird. Es ist auch eben nicht nothwendig, denn, wenn die Butter recht behan-

delt wird, bekommt sie doch ein gutes Ansehen, ob sie schon nicht so gelb wird. Zu der Butter, die man sehr lange aufheben will, nimmt man einen Steintopf, welchen man gut ausgebrühet, reine gemacht und mit kaltem Wasser noch einmal rein ausgespült hat; man läßt ihn rein auslaufen, streut auf den Boden etwas Salz, drückt die Butter fest ein, so daß sie eine Sole giebt, welche oben übersteht, deckt den Topf sorgfältig zu, daß keine Luft dazu kommen kann; so hält sich die Butter sehr gut.

Schaafbutter macht man auf eben die Art, wie die von der Kuhmilch, nur muß man, wenn man auch Schaafkäse machen will, die Milch nicht lange stehen lassen, sondern von der, welche am Abend gemolken, muß man des andern Tages die Sahne abnehmen, damit die Milch nicht sauer werde, weil sie sonst nicht so gut ist zum Käse. Einige halten dafür, daß man auf diese Art nicht so viel Butter bekommt, weil die Milch nicht so viel Sahne setzen könne, deshalb gießen sie die Milch gleich in einen Kessel, machen sie warm, und setzen sie hin zum Absahnen. Die Schaafbutter ist zwar weicher, wird auch von vielen nicht gern gegessen, aber wenn sie gut gemacht ist, schmeckt sie doch auch gut, und man kann sie besonders vortheilhaft in Kuchen gebrauchen, weil man mit weniger auskommen kann, als von Kuhbutter.

Die Buttermilch, welche im Butterfasse zurückgeblieben, kann man kalt mit eingebrocktem Brodt essen, auch kann man eine Suppe mit etwas eingequirltem Mehl davon machen. Sie ist sehr gesund.

Man kann auch Schmelzbutter machen, welche sehr gut zu Backwerk und an die Vorkosten ist. Man hat verschiedene Verfahrungsarten, als: 1) Die Butter wird rein ausgewaschen, auf ein gelindes Feuer gesetzt, bis sie zergangen und hernach eine halbe Stunde gekocht, und wenn sie vom Feuer genommen, läßt man sie sich setzen und abkühlen, dann klärt man sie ab in einen Steintopf, deckt sie fest mit einem drauf passenden Deckel zu, und hebt sie an einem trocknen und kühlen Orte auf, so hält sie sich recht gut. 2) Man kann auch 1 Viertelmaaß Wasser zugießen und die Butter über gelindem Kohlenfeuer wohl umrühren, und eben so, wie auf vorige Art, verfahren. — Dieses dienet dazu, daß von der Butter nichts abgeht, und dieselbe einen guten Geschmack behält; wenn sie etwas durchgekocht, so wird sie vom Feuer genommen, man läßt sie sich setzen, ein wenig abkühlen, und gießt sie in Steintöpfe. Hierbey muß man sich sehr in Acht nehmen, daß von dem Gesetzten nichts drein kommt. 3) Auf folgende Art bleibt sie auch dauerhaft: es wird frische Butter in einer guten Jahrszeit wohl ausgewaschen und in einen Topf von Steingut oder ander Gefäß gethan,

doch so, daß an dem Topf oben etwa 4 Finger breit fehlen; diesen Topf setzt man in einen Kessel mit kaltem Wasser, in welchem das Wasser ausserhalb des Topfs etwas höher stehe als die Butter, deckt den Topf zu, legt etwas schweres drauf, damit der Topf nicht schwimme, dann legt man gelindes Kohlenfeuer darunter, damit das Wasser lau und nach ohngefähr 3 Stunden erst milchwarm werde; bey dieser Wärme, aber nicht heisser, läßt man sie 4 Stunden lang stehen. Die Butter schmelzt nach und nach, setzt alle Unreinigkeit ab, und wird recht klar; man nimmt sie alsdann aus dem Wasser, setzt sie ins Kühle, klopft in einer kurzen Zeit drauf sachte an, gießt dann nur blos das Klare, — wobey man sich genau in Acht nimmt, daß von dem, was sich auf dem Boden gesetzt hat, nichts hineinkomme, — durch reine Leinwand in ein steinernes Gefäß, worin man sie verwahren will, und so kann man die Butter ohne Salz, und ohne gekocht zu haben, lange erhalten. Diese Butter kann auch als Oehl zum Salat gebraucht werden, da man denn solche auf einem warm gemachten Teller zergehen läßt. Man kann auch statt der Kohlen nach und nach warmes Wasser in den Kessel zu dem kalten gießen, und dies kann man in der Stube verrichten; es muß aber ja nicht zu heiß gemacht, sondern die gehörige Wärme in Acht genommen werden. Das steinerne Gefäß deckt man, wie gewöhnlich, fest zu, und setzt es an

einen

einen trocknen und kühlen Ort. 4) Schmelzbutter kann man auch noch aus der eingeschlagenen Butter bereiten, welches sich auch diejenigen, die nicht selbst buttern, bedienen können. Man nimmt den steinernen Topf, worein die Butter eingeschlagen ist, sticht oben ein wenig Butter heraus, damit der Topf nicht zu voll bleibe; diesen Topf setzt man in ein Gefäß, worin schon warmes Wasser befindlich ist, dieses Gefäß setzt man aber über Kohlenfeuer ohne Flamme, und läßt die Butter in dem Steintopf nach und nach schmelzen und etwa ein Paar Finger breit einsieden. Die Butter muß eine Weile sieden, und man muß den Schaum abnehmen und in ein besonderes Gefäß thun, welchen man hernach mit dem, was sich auf den Grund gesetzt, noch einmal von neuem schmelzen und zur Gesindespeise brauchen kann. Wenn sich die Butter so gereinigt, so hält man nur schwaches Kohlenfeuer darunter, daß sie anfange zu gerinnen, und sogleich, als das ist, gießt man sie in einen andern reinen Steintopf, läßt sie abkühlen, deckt den Topf fest zu, oder breitet ein Papier drüber, und übergießt dasselbe mit Wachs. Diese Butter bleibt Jahr und Tag frisch und wohlschmeckend. Wenn man nun aus dieser Schmelzbutter, oder aus jeder gesalzenen Topfbutter frische Tischbutter machen will, so darf man nur nach Proportion der Masse, die man haben will, ein wenig frische Sahne nehmen, die Butter damit durchkneten,

und sodann Stücken draus machen. Will man die Topfbutter als frische Butter zum Verkauf bringen, so schneidet man sie in Scheiben, und legt sie ins Butterfaß, worin so eben frisch gebuttert wird, aber nicht eher, als bis die frische Butter anfängt zu kommen, sonst würde die ganze Arbeit umsonst seyn. Man kann ein gutes Theil Topfbutter dazu thun, nur muß man die eben gemeldete Zeit in Acht nehmen. Auch ist es nicht gut, wenn man ganz frische Butter gleich an Speisen gebraucht, ob sie schon auf Brodt gut schmeckt, so macht sie doch die Speisen nicht so gut fett, als wenn sie einige Tage gestanden, auch giebt sie alsdann den Speisen ein besseres Ansehen, deshalb muß man auf einigen Vorrath halten.

No. 806.

## Wie Kuhkäse zu machen.

Von der dicken Milch, von welcher die Sahne abgenommen, bereitet man den Käse, und hiebey muß man auch sorgfältig verfahren. Der Käse wird auf verschiedene Arten gemacht; die beyden gewöhnlichsten Arten in unsrer Gegend ihn zuzubereiten, sind:

1) Man hat einen eigenen Kessel dazu, wenn solcher rein gescheuert, schüttet man die Milch hinein, die man sorgfältig mit reingewaschenen Händen in den Milchnapf zusammenwischt, damit nichts umkomme; man setzt es auf gelindes Feuer, daß es langsam warm wird, denn durch

zu

zu geschwindes oder starkes Feuer, wird der Käse krümlich und schlecht; auch muß man es kurz vorher einschütten, und sich in Acht nehmen, daß oben nicht so viel herumspritzt, weil, wenn es etwas in dem Kessel steht, ohne warm zu seyn, das oben Angespritzte leicht grün wird, und dieses der Gesundheit höchst nachtheilig ist. Man rührt die Milch mit einer großen hölzernen Kelle, die einen langen Stiel hat, um, damit die Wärme allerwärts durchdringe, doch muß man dieses nur im Anfange thun, und nur wenig und sacht rühren, denn zu viel muß in dem Käse nicht gerührt werden; alsdann scheidet sich die Wadicke von dem, was Käse werden soll. Soll der Käse gut werden, so muß solcher in ein oder mehrere große Stücken zusammenfahren und spiegelglatt aussehen. Man hat ferner dazu eigene von Weiden geflochtene Körbe, die nach jedesmaligem Gebrauch mit einer Bürste und warmem Wasser recht rein gemacht und getrocknet worden; ehe sie aber gebraucht werden, schmeißt man sie in ein Gefäß mit reinem Wasser, damit sie naß werden, und der sich etwa dran gesetzte Staub abgespült werde. In diese Körbe wird nun die Käsemasse mit einem blechernen Durchschlag, durch welchen die meiste Wadicke ablauft, eingefüllet, die Körbe werden in ein Gefäß gesetzt, daß die Wadicke anlaufen kann. Hat man nur eine Schicht von der Käsemasse in den Korb gethan, so streuet man wohl verlesenen und wohl-

gereinigten Kümmel drauf, und wieder eine Schicht von der Käsemasse drüber, daß der Käsekorb voll werde, und der Kümmel in der Mitte sey; wer den Kümmel durch den ganzen Käse haben will, macht mehrere Schichten, auswendig aber streuet man keinen auf, weil, wenn der Käse abgeschabt wird, es nichts helfen würde. Alsdann schüttelt man die Körbe etwas, daß sich die Masse fester setze und die Wadicke rein ablaufe. Hat man die Masse nun alle in die Körbe gethan, so setzt man diese in einen besonders dazu habenden Käsekasten mit einem Deckel; in dem Boden des Kastens muß ein Zapfloch seyn, worunter man ein Gefäß setzt, in welches die Wadicke vollends rein ablaufen kann. Man streuet nun noch auf jeden Käse Salz, reibt es ein wenig ein, welches sich, wenn der Käse noch weich ist, einzieht. Am andern Tage schlägt man die Käse aus auf die Käsehorde, welche man auf verschiedene Art hat; einige sind von Draht, einige von Reihen Latten. Diese hängen in der Schwebe im Sommer an einem dunkeln luftigen Orte, wo die Fliegen nicht hinkommen, denn sie müssen vor diesen, wie auch vor den Vögeln und vor anderm Ungeziefer wohl bewahret werden. Auf diese Horden breitet man reines Stroh aus, alsdann legt man die Käse drauf, um sie zu trocknen, und streuet nun auch gleich auf die andre Seite Salz. Man muß fleißig darnach sehen, daß die Käse gut betrocknen, doch auch nicht zu

hart

hart werden, sie deshalb fleißig umwenden, auch wenn sich ja Fliegen oder anderes Geschmeiß dran gesetzt hätte, solches fleißig abputzen, weil sonst Maden daraus entstehen. Im Winter muß man diese Horden in der warmen Stube haben, so bald es friert; auch der Kasten muß an einem Orte stehen, wo es nicht frieret, sonst werden die Käse nicht gut. Wenn sie trocken sind, legt man sie in Fässer oder Töpfe, in welchen man auch wohl weiße Kohlblätter drum schlägt, auch Kleye dazwischen streut, und die Töpfe fest zudeckt, damit die Käse bald mürbe werden; doch muß man sie auch zuweilen umpacken, daß sie nicht zu weich werden. Die Winterkäse sind zur Dauer am besten.

2) Die andre Art, Käse zu machen, ist ganz wie die erste, nur daß man, statt die dicke Milch in den Kessel zu thun, dieselbe in den Näpfen läßt, zu jedem Napf aber ohngefähr ein halb Maaß reines heisses Wasser gießt, und damit durchrührt und es zudeckt, hiernach geht der Käse auch zusammen, und wird öfters noch besser. Ist es jemandem zu langweilig, in jeden Napf Wasser zu gießen, so kann man ein besonderes Gefäß haben, wo man die Milch zusammen hineinthut, und, darnach man nun viel Milch hat, heisses Wasser zugießen; doch muß das Wasser nicht zu heiß, sondern so seyn, daß man die Hand darin leiden kann; auch wird es nach und nach zugegossen und untereinander ge-

rührt, daß die Wärme allerwärts durchdringe, und zugedeckt, so wird es bald Käsemasse. Man kann auch den Käse ganz frisch, so wie die Wadicke abgelaufen, essen: Man gießt etwas Milch oder Wasser zu einem Käse, nachdem durch den Korb die Wadicke rein abgelaufen, thut etwas Kümmel und Salz dazu, mengt solches recht untereinander, man kann auch etwas ganz alten von Schmutz gereinigten holländischen Käse dazu thun, und, nachdem alles wohl untereinander gemengt, auf Brodt verspeisen; an vielen Orten bekommt dieses das Gesinde zur Abwechselung und Ersparung der Butter, und wird gemeiniglich von demselben sehr gern gegessen.

Der Schaafkäse aber wird auf eine andere Art gemacht. Er wird gelabt. Das Lab muß man dazu in Bereitschaft halten; es wird solches auf verschiedene Art bereitet; eine Art ist folgende: Man nimmt den Magen eines Schweins, wäscht ihn recht rein aus, brühet ihn aber nicht, und hackt ihn recht klein, röstet einige Scheiben schwarzes Brodt gelbbraun, nimmt etwas Salz, etwas englisch Gewürz und etwas Nelken, hackt und mengt dieses alles recht untereinander, und füllt es in einen reinen Darm oder Blase, räuchert es dann langsam, und hängt es in die Luft. Wenn man es gebrauchen will, so nimmt man von dem Lab ein Stückchen aus dem Darm heraus, bindet es in ein reines Läppchen und hängt es in die Milch. Die Milch wird am andern

Tage

Tage, ehe sie sauer geworden, abgesahnt, etwas davon scharf warm gemacht, und unter die andre drunter gerührt; man kann auch von der frisch gemolkenen welche nehmen, und scharf warm machen; wenn die Hitze groß ist, und man besorgt, daß die Sahne durch das Warmmachen sauer wird, kann man sie drunter rühren, und das Lab in die Milch hängen, so wird es in einer Viertelstunde Käse. Andre machen eine Salzsole, und legen das Lab drein, gießen hernach einige Löffel voll unter die Milch, so wird es auch Käse. Noch andre nehmen die Blase von einem Kalbe, waschen solche rein aus, räuchern sie und hängen sie an einen trocknen Ort, hernach nehmen sie ein Stückchen davon, und hängen es an einem Faden in die Milch, nachdem sie, wie die vorhergehende zubereitet worden, so wird es auch bald Käse. (Man könnte auch versuchen, den Kuhkäse zu laben, wenn die Sahne frisch abgenommen würde, ehe die Milch dick ist, und wenn man so wie oben damit verführe, zumal wenn die Kühe gute Weide hätten, und also die Milch sehr fett wäre.)

Der Schaafkäse wird nun auch, wie der Kuhkäse, mit dem Durchschlage herausgenommen und in Käsekörbe gethan, die aber gewöhnlich etwas größer sind, als die zum Kuhkäse; es wird verschiedenes Gewürz drein gestreuet, das gewöhnlichste aber ist Kümmel. Einige legen in die Mitte frische Butter, streuen auch Muskaten-

blumen

blumen hinein; übrigens salzt und trocknet man sie, wie die Kuhkäse, doch nicht so scharf getrocknet, auch nicht so lange eingelegt, weil sie meistens frisch weggegessen werden. Die Wadicke giebt man den Schweinen zu saufen. Auch kann man sie zum Händewaschen gebrauchen, weil sie sehr reinigt und weiche Haut macht.

---

# Neunzehnte Abtheilung.

## Vom Waschen des leinenen und seidenen Zeugs u. s. w.

No. 807.

### Das Wasser klar zu machen, wenn man es zur Wäsche gebrauchen will.

Setze im großen Waschkessel Wasser auf, wirf etliche Stücken Alaun hinein, und laß es damit aufkochen und eine Weile stille stehen, dann kläre es ab durch ein Tuch.

No. 808.

### Von der Wäsche.

Es giebt verschiedene Arten, die Wäsche zu waschen, 1) als die schwarze gebükte (gebäuchte) Wäsche, 2) die weiße Bükwäsche, 3) die Art, das Zeug im Waschkessel zu kochen, und 4) die Bleichwäsche.

Wenn

Wenn man eine schwarze Bükwäsche thut, so weicht man das Zeug Tags vorher in Flußwasser ein; am andern Morgen reibt man es einmal vor der Hand mit Seife ab, bringt es in ein Bükfaß, das unten etwas enger ist als oben. Unten hinein legt man das beste Tischzeug, dann Bettzeug und Hemden. Die Küchenhandtücher und das Gesindezeug bringt man gern in ein besonder Faß, zumal wenn solche sehr schmutzig sind. Oben wird ein grobes Laken oder Tuch darauf gelegt, und auf das Laken reine Asche; man muß aber ja fleißig nachsehen, daß kein Ruß unter der Asche ist, weil sonst alles Zeug verderben würde. Auf die Asche wird alsdann erst lauwarmes Wasser, hernach heisses und zuletzt kochendes Wasser gegossen; unten in diesem Bükfasse ist ein Loch mit einem Zapfen, wodurch man das Wasser ablaufen läßt. Auf dem Bükfasse läßt man die Wäsche 12 auch wohl 24 Stunden stehen; alsdann wäscht man das Zeug von der Büke, (Bäuche) und nimmt es etlichemal in das Waschfaß mit reinem Wasser und weißer Seife, bis es rein ist.

2) Die weiße Büke ist das, wenn man des Tags vorher das Zeug mit Flußwasser einweicht, am andern Morgen rein wäscht, und, wenn es gewaschen ist, in das Bükfaß bringt. Hier macht man es auch so, daß man unten das beste Zeug, in die Mitte das ordinäre, und oben das schlechte hinlegt. Obenauf legt man dann ein

gro-

grobes Laken, wodurch Asche, die in einem Kessel mit Wasser gekocht, dann durch ein Tuch gegossen worden, und nebst gekochter und gequirlter Seife auf das Faß gegossen wird, nämlich zuerst lauwarmes, dann mittelmäßig warmes, und zuletzt kochendes Wasser. Hiermit läßt man es 12 bis 24 Stunden stehen, worauf es alsdann nochmals, wenn es von der Büke kömmt, gewaschen und gespült wird.

3) Wenn aber das Zeug im Kessel gekocht wird, so geschieht es auf folgende Art: Man weicht es am Abend vorher ein, am andern Tage wäscht man es mit Seife recht rein, und nimmt es 2 oder 3 mal in das Waschfaß. — Findet man Tintenflecke darin, so macht man dieselben mit Kleesalz auf folgende Art aus: man macht den Fleck naß, reibt ein wenig solches Salz drauf und wäscht es geschwind aus. Eisenflecke lassen sich auch mit Kleesalz ausmachen. Sind die Flecke fest, so hält man den Fleck an eine zinnene Kanne mit kochendem Wasser, macht das Kleesalz drauf, und wäscht ihn geschwind aus. — Obstflecke gehen mit Schwefel aus, und rothe Weinflecke mit Milch, wenn es sogleich geschieht. Von den Flecken ist in einer folgenden Abtheilung mehr gesagt worden. Ist nun alles Zeug recht rein gewaschen, und sind alle Flecke ausgemacht, so bringt man es in den Kessel mit Wasser und gekochter Seife, und läßt es eine halbe Stunde kochen: alsdann nimmt man es

her-

heraus. Sowohl auf der Büke, als im Kessel zum Kochen bringt man nur immer weißes Zeug auf, weil das bunte Zeug die Hitze nicht so vertragen kann. Wenn es nun eine halbe Stunde gekocht hat, so wird es aus dem Kessel genommen und gespült, es muß aber ja nicht zu viel Zeug auf einmal in den Kessel gelegt werden, damit es keinen Schaden nimmt. Wenn es aus dem Kessel genommen worden, so spület man das Zeug in Brunnenwasser recht rein, damit keine Streifen von der Seife drin bleiben.

4) Bey der Bleichwäsche wird das Zeug erst ordentlich gewaschen, auf welche Art man will, alsdann legt man es mit der Seife auf einen grünen Platz, begießt es zuweilen, wenn es nicht regnet, und wendet es nach 3 Tagen um, damit es auf der andern Seite auch bleiche. Man muß aber wohl nachsehen, daß es nicht zu viel Regen bekomme, weil es sonst leicht stockt; in diesem Fall muß man es lieber aufwaschen. Wenn das Zeug von der Bleiche aufgenommen wird, so muß jedes Stück nochmals sorgfältig ausgewaschen werden, und sieht man einen Grasfleck dran, so muß man solchen ausreiben, damit das Zeug recht rein und von allen Flecken gesäubert werde. Ist dieses geschehen, so spült man das Zeug in klarem Flußwasser; ist aber das Wasser dick und trübe, so muß man Brunnenwasser nehmen oder das Flußwasser klar machen, wie vorher gesagt worden.

Wer reine weiße Wäsche haben will, muß sehr sorgfältig damit umgehen, und eine kleine Arbeit nicht scheuen, sollte es auch etwas mehr Mühe verursachen. Ein gut gewaschenes Stück Zeug bleibt weit länger weiß, als ein nur obenhin gewaschenes Stück, daher kann man durch sorgfältige Wäschen die Dauer seines Zeugs auf viele Jahre verlängern.

Wo man kein Flußwasser haben kann, welches besonders oft auf dem Lande zutrift, wo man fast zu Allem Brunnenwasser nehmen muß, da muß man Lauge machen; man schüttet nämlich in ein Waschfaß etwa 2 Kiepen voll abgebrannte Grude von Stroh, darunter einen kleinen Eimer voll Asche, dann wird in das Waschfaß und vor das Ziehloch Stroh gelegt, ein Brett davor gestellt, Wasser drauf gegossen, daß die klare Lauge ablaufe; man muß aber immer Wasser nachgiessen, auch nachsehen, daß unter der Grude und Asche kein Ruß ist; hiervon kann man wohl zu 6 Körben Zeug Lauge machen, und wird solche zuletzt zu schwach, so schüttet man noch 1 Kiepe voll Grude, nebst etwas reingesiebter Asche drauf. Von dieser Lauge wird welche scharf heiß gemacht, dann kalte drunter gegossen, damit solche lauwarm werde. Hiermit wird das Zeug eingeweicht und auch damit gewaschen, auf welche Art man will. Diese Lauge schadet den Händen und dem Zeuge nicht, weil sie nicht so scharf ist, wie die von lauter

Asche

Asche. Man erspart viel Seife und das Zeug wird reiner. Wo man auch kein Flußwasser zum Spülen hat, thut man wohl, man legt das Zeug, wenn es rein ist, in das Bükfaß, gießt erst warmes, hernach kochendes Wasser drauf, läßt es die Nacht hindurch stehen, daß es die Seife heraus ziehe, und spült es dann reine.

Das bunte Leinenzeug wird nicht heiß gewaschen, und, wenn es gewaschen ist, sogleich in kaltes Wasser gesteckt, alsdann gespült und getrocknet, ehe es gestärkt wird.

Wenn das Zeug gespült ist, so wird es gestärkt, welches auf folgende Art geschiehet: man weicht die weiße Stärke nebst der Blaue eine Stunde ein; man kann auch statt der blauen Farbe Eschen, (ist eine trockne blaßblaue Farbe,) nehmen, welche Oberhemden und dergleichen Sachen ein schönes Ansehn giebt. Die Stärke kocht man in einem messingenen Kessel mit Brunnenwasser nicht dicker, als man sie zu dem weißen Zeuge haben will; man rührt sie bey dem Kochen beständig, damit sie nicht anbrenne und nicht klümpricht werde; alsdann wringt man sie durch einen Stärkebeutel in ein Waschfaß, und stärkt das Zeug damit an. Man reibt es mit der Stärke recht durch, damit es nicht blaufleckicht werde. Man kann auch zur Ersparung Lackmus kochen, welches auf folgende Art geschieht: Man klopft das Lackmus recht klein, und setzt es in einem Topfe mit Wasser auf, wenn es genug ge-

kocht hat, so gießt man es durch den Lacknusbeutel, und zieht das Zeug erst durch das Lacknus, ehe man es stärkt. Man muß sich aber wohl vorsehen, daß es gutes Lacknus ist, sonst wird das Zeug roth. Bettlacken oder Betttücher und Ueberzüge pflegt man bloß zu bläuen, auch Handtücher, doch giebt es in diesem Falle verschiedene Manieren und Gebräuche.

Wenn das Zeug gestärkt ist, so wird es auf die Linie gehängt und getrocknet. Hierbey muß jedes Stück recht gerade gezogen werden, damit es keine Zipfel bekomme. Hat man einen grünen Platz, so kann man auch das Zeug auf die Erde hinbreiten und also trocknen; ist es aber windiges Wetter, und man hat das Zeug auf Linien gehängt, so muß man es mit hölzernen Klammern, die wie Gabeln gemacht sind, anklammern, damit es der Wind nicht wegwehe. Man hat auch den Gebrauch, daß man bey dem Anstärken das Tischzeug schlichtet, welches wie folgt geschieht: Man läßt das Tischzeug, wenn es gespült ist, erst trocken werden, alsdann zieht man es recht gerade, und zieht jede Serviette durch die Stärke, dann legt man wohl zwölf Servietten aufeinander, klopft sie recht durch, läßt sie eine Stunde liegen, und hängt sie alsdann auf. Diese Art zu stärken ist aber sehr mühsam, und man muß sich dabey wohl in Acht nehmen, sonst wird das Zeug blaufleckicht.

Wenn

Wenn das Zeug trocken ist, so wird es auf folgende Art zusammengelegt: Man zieht jedes Stück Wäsche recht gerade, wie es bey dem Rollen aufgewickelt werden soll, als etwa sechs Servietten recht gerade auf einander (immer zwey Ecken auf einander, eine mit dem offenen Ende, und eine mit dem zusammengeschlagenen Ende, eins um das andre.) Dies Legen des Zeugs muß man ein oder zweymal selbst mit ansehen, um sich einen rechten Begriff davon zu machen. Alsdann wird es auf Rollhölzer und Rolltücher gewickelt, und recht glatt gerollt. Ist es auf einer Seite glatt; so wird es abgewickelt und auch auf der andern Seite glatt gerollt. Dasjenige Zeug, welches steif werden soll, als Oberhemden und dergleichen, wird nicht gerollt, sondern geplättet, zu welchem Ende es denn einen Tag vorher mit Brunnenwasser eingesprengt wird. Hat man dies gethan, so wird es fest zusammen gewickelt und in Kiepen oder Tragkörbe, worin allemal ein Korbsack seyn muß, eingepackt und zugedeckt. So bleibt es bis zu dem andern Morgen stehen, da man es dann mit einem heißen Plätteisen plättet. Auch alles gerollte Zeug streicht man mit der Plätte nach, und legt es nach der Nummer in den Schrank. Auf den Tisch, worauf man plättet, legt man zuerst ein wollenes Tuch von dickem Fries und auf dieses ein leinenes. Die Plätte setzt man auf die Plättroste, damit das Eisen nicht irgendwo einbrenne. Zum

Plätten muß man ganz kurzes Holz oder Torf nehmen, welches recht glühende Plätteisen macht.

No. 809.

## Zitz zu waschen.

Feinen Zitz wäscht man nicht mit Seife, sondern mit Ochsengalle, aber nicht heiß, und spült ihn recht rein, hierzu kann man unter die Stärke etwas weisses Wachs nehmen, und wenn man den Zitz plättet, so muß man solches auf der linken Seite thun; läßt man solchen glätten, so muß man ihn recht steif stärken. Man kann ihn auch selbst glätten, wenn man einen gläsernen Glättstein hat, dann sprenget man den Kattun am Tage vorher ein, doch nicht sehr naß, glättet ihn auf einem recht rein gescheuerten Tische, und wenn er trocken und blank ist, bestreicht man ihn noch fein mit Jungfernwachs, streicht noch einmal damit über, dann ist es gut.

No. 810.

## Zitz zu waschen auf andere Art.

Man nimmt weisse Seife und schneidet sie klein, kocht sie und schlägt sie lauwarm in ein Waschfaß, thut eine Ochsengalle dazu, und wäscht den Zitz damit, bis man sieht, daß er rein ist; dann spült man ihn in kaltem Wasser, und läßt ihn trocken werden. Alsdann nimmt man für 3 Pf. Gummi Tragant, für 3 Pf. Jungfernhonig, dieses läßt man zusammen kochen als eine dünne

Stär-

Stärke, seiget es durch ein Tuch, ziehet den Zitz dadurch, und läßt ihn trocken werden, bis man ihn plätten kann, alsdann plättet man ihn auf der rechten Seite, und schmiert die Plätte, wenn sie erkalten will, mit ein wenig Jungfernwachs.

No. 811.

## Seidenzeug zu waschen.

Man weicht das Seidenzeug am Abend zuvor mit Flußwasser ein, am andern Tage wäscht man es mit Weizenkleye und venedischer Seife recht rein; alsdann kocht man Flohsamen und Gummi Tragant nebst etwas feinem Zucker, zieht das Zeug durch und plättet es, wenn es etwas betrocknet ist.

No. 812.

## Seidenzeug wie neu zu waschen.

Man nimmt Eyerdotter, und schmiert es auf das Zeug wie Seife, wäscht dasselbe mit laulichtem Wasser so lange, bis man sieht, daß es rein ist, dann spült man es wieder in kaltem Wasser ab, und läßt es trocken werden, alsdann nimmt man für 3 Pf. Gummi Tragant und für 3 Pf. Flohsamen, und läßt es eine Nacht mit einem Glas Wasser zusammen stehen, dann kocht man es wie eine dünne Stärke, und seiget es durch ein Tuch, zieht das seidene Zeug dadurch, und mangelt es dann zwischen 2 Tüchern so lange, bis es trocken ist.

No. 813.

## Seidenzeug glänzend zu machen.

Nimm in einen Topf 1 Nößel Wasser, thue in dasselbe 2 Loth Gummi Arabikum, und wenn es geschmolzen, 2 Löffel voll Ochsengalle und ½ Loth Flohsamen; koche dieses eine Viertelstunde, und wenn es kalt ist, bestreiche damit das Zeug mit einem Schwamm, oder mit einem wollenen Tuche, daß es feuchte davon wird, alsdann wird es auf einem leinenen Tuche geplättet. Man kann es auch auf folgende Art machen: Auf 8 Pfund Zeug nimm ¼ Pf. Flohsamen, laß es eine halbe Stunde kochen, alsdann laß es stehen und gieß es durch ein Tuch; es wird, wenn es steht, wie eine dickliche Brühe; dann laß 3 Loth Gummi 24 Stunden lang in Wasser weichen, thue hernach diese zwey Brühen unter einander, und drücke das Zeug hinein wie in einen Leim, damit die Brühe sich durch und durch ziehe, dann laß das Ueberflüßige davon abtriefen; hänge das Zeug im Schatten auf, und laß es hernach pressen, so wird es recht schön. Wenn man die Presse nicht mit einmal, sondern nach und nach zuschraubt, so bekommt es einen noch schönern Glanz.

No. 814.

## Seidene Strümpfe zu waschen.

Man weicht sie am Tage zuvor ein, alsdann wäscht man sie mit gekochter venedischer oder anderer

derer guten Seife recht rein; dann hängt man sie, wenn sie zuvor recht rein gespült sind, in den Schwefelkasten, und läßt sie etliche Stunden schwefeln; alsdann kocht man Flohsamen mit Berlinerblau, welches man dann durch ein Tuch gießt, und dadurch die Strümpfe zieht; alsdann hängt man dieselben auf, läßt sie meist trocken werden, und rollt sie recht glatt. Man kann sie auch über Formen ziehen und halb trocken plätten. Sind die Strümpfe noch neu, so kann man sie auch mit einem Glättstein, dessen Stiel mit feinem Flanell überzogen ist, glätten, da sie dann wie ganz neue Strümpfe aussehen.

No. 815.

## Flohr zu waschen.

Man koche gute weiße Seife, gieße von derselben etwas in einen Napf mit kaltem Flußwasser; in diesen Napf lege man hernach den Flohr in dichten Päckchen. Sind es schräge schmale Enden, oder Blonden, so schlage man solche auf ein Kantenbret und überziehe dies mit Leinwand. Dergestalt eingeweicht lasse man den Flohr zwey Tage stehen; alsdann drücke man ihn ganz sachte aus; denn wenn er gerieben oder fest angefaßt wird, so verschiebt er sich gleich; hierauf wird er noch zweymal mit Wasser und Seife ausgedrückt, und dann mit der Seife in den Schwefelkasten gehängt. Indessen wird die Stärke dazu gekocht, und zwar wie folgt: Es wird et-

was weiße Stärke, nebst Eschen (eine trockne blaßblaue Farbe,) eingeweicht, in ein Töpfchen gethan, halb Wasser und halb Branntwein drauf gegossen, und etliche Stücken feinen Zucker dazu geworfen; dieses wird zu einer dünnen Stärke gekocht, und hierin wird der Flohr ausgedrückt. Ist er aber auf ein Bret geschlagen, so muß man die Stärke recht einreiben, und das Bret klopfen, damit der Flohr nicht streifig werde; alsdann wird eine dicke Friesdecke mit einem leinenen Tuche bedeckt auf den Tisch gelegt, jedes Stück Flohr recht gerade auf diesem Tuche ausgezogen, und wieder ein leinenes Tuch drüber hergelegt, mit einem Mangelholze über dem Tuche hergemangelt, und halb trocken geplättet. Wenn der Flohr gemangelt ist, so wird er noch einmal ausgezogen. Man muß auch eine andere Plättdecke zum Plätten nehmen, und dieselbe mit einem blauen oder grünen Tuche bedecken, worauf man recht sehen kann, ob die Faden gerade sind. Die Blonden werden von dem Brete abgeschlagen, gleich ausgepflückt und geplättet. Man kann auch, statt weißer Stärke, Gummi Tragant nehmen, ihn den Tag vorher einweichen, den andern Tag warmes Wasser drauf gießen, und wenn er sich aufgelöset, ihn durch ein reines Läppchen drücken und mit Eschen bläuen, und darin den Flohr ansteifen. Statt Eschen kann man auch ächtes Berlinerblau nehmen, welches aber nicht gekocht werden darf, son-

sondern man bindet es in ein Läppchen, und legt es den Tag vorher in kaltes Wasser, da dann das Blaue sich heraus in das Wasser zieht, davon gießt man hernach etwas unter die Stärke oder unter den Gummi, aber nicht zu viel, damit es nicht zu blau werde.

No. 816.

## Flohr zu waschen auf andere Art.

Man legt den Flohr recht gerade zusammen in kleine Päckchen, kocht klein geschnittene französische Seife, weicht den Flohr des Abends vorher mit etwas Seife in reinem, fließendem Wasser ein, drückt solchen den andern Tag, ohne ihn zu reiben, aus, legt ihn wieder mit etwas Seife in lauwarmes aber ja nicht heisses Wasser, drückt ihn dann wieder aus, und wiederholt dieses so lange, bis der Flohr rein ist. Alsdann wird er angesteift; hierzu nimmt man Hausblase, legt sie den Abend vorher in Branntwein, worin sie sich auflöset; den andern Tag gießt man heisses Wasser dazu, und kocht es wie eine dünne Stärke, drückt es hernach durch ein reines Läppchen und rührt etwas Eschen, welche man vorher mit etwas kaltem Wasser in der Hand klein rühren muß, drunter; alsdann steift man den Flohr, ohne ihn erst zu spülen, darin an, und hängt ihn dann in den Schwefelkasten, und wenn er plättrocken ist, wird er gleich geplättet. Man kann auch den Flohr zwischen zwey Tüchern und auf

einen alten Rohrstuhl legen und ihn so schwefeln. Auch kann man ihn, wie im vorigen gesagt ist, erst mangeln und dann plätten.

No. 817.

## Kanten oder Spitzen zu waschen.

Die Kanten werden auf ein rein ausgekochtes Brett, doch nicht von Eichenholz, aufgeschlagen, welches mit Leinwand überzogen ist; es werden die Augen unten und der Fuß drüber geschlagen, mit gekochter Seife, die kalt geworden, recht gerade aufgestrichen, immer um das Brett. Dann wird ein Ueberzug von nicht zu dichter Leinwand drüber genähet, in kaltes Wasser eingeweicht, und am Morgen darauf heraus gewaschen, hernach mit lauwarmem Wasser, und, wenn sie meist rein sind, mit scharf heissem Wasser; in das Wasser muß jedesmal gekochte Seife geschlagen werden. Wenn sie sehr schwarz sind, müssen sie wohl 5 mal gewaschen werden, sonst ist es an 4 mal (das Einweichen mit gerechnet) genug. Alsdann brühet man solche 2 mal mit kochender Seife ein, spült sie in Wasser recht rein, kocht ganz dünne Stärke mit Eschen, reibt sie warm durch, nachdem man einige Stücke rohe Stärke drein gethan, legt ferner ein Plätttuch auf den Tisch, hierauf alte Servietten oder Leinwand, klopfet sie damit durch, hänget solche auf, und wenn sie meist trocken sind, schlägt man sie ab, plättet sie auf einem blauen leinenen oder auch

grünen

grünen wollenen Tuch, welches nicht abfärbt, und auf einer ordentlichen Plättdecke liegt; auf der linken Seite steckt man die Augen mit recht feinen Nadeln auf einem Knöppelpult auf. Wenn sie vom Anfang an mit dem Aufschlagen recht in Acht genommen werden, so bleiben die Augen von selbst offen. Bey dem Aufstecken muß man sich ja recht in Acht nehmen, daß man die Augen nicht entzwey sticht. Ist es Sommer, so bleicht man sie auf folgende Art: Man hängt sie einige Tage in die Sonne, nachdem sie mit Wasser, worein geschlagene und gekochte Seife gethan worden, naß gemacht, so oft sie trocken sind; hernach, wenn man sie 3 oder 4 Tage gebleicht hat, darnach sie nun gelb sind, so wäscht man sie noch einmal rein aus, legt sie in warmes Flußwasser, daß die Seife herausziehe, spült sie rein, und macht sie wie die ungebleichten zurechte. Die, wo man die Augen nicht aufsteckt, heissen: halb neugewaschene. Mancher plättet sie gar nicht, sondern zieht sie nur gerade; wenn man solche aufsteckt, oder wenn es halb neue sind, legt man sie gerade in ein großes Buch, und preßt sie. Wenn man sie plättet, müssen sie aber ja nicht auf der rechten Seite geplättet werden. Sollten sie ganz trocken geworden seyn, so sprengt man sie nicht ein, sondern schlägt sie nur in eine alte aus der Stärke gewaschene Serviette, welche man in reinem Wasser ausgewrungen, so, daß die nasse Serviette immer

zwi-

zwischen das Brett komme. Auf diese Art kann man verschiedene Bretter einpacken, damit sie ganz feucht werden.

No. 818.

## Englische Handschuhe zu waschen.

Man nimmt Buttermilch, und macht sie laulicht warm, schmiert das Gelbe vom Ey über die Handschuhe, und wäscht sie so lange in der Buttermilch, bis man sieht, daß sie rein sind, spült sie wieder nach in der Buttermilch und läßt sie allmählig trocknen, dann zieht man sie durch die Finger, so sind sie wieder ganz weiß und schön.

Man kann die weißen Handschuhe auch auf folgende Art waschen: Man legt die Handschuhe auf ein Kantenbrett oder auf ein andres reines Brett; dann nimmt man ein reines wollenes Läppchen, taucht es in lauwarmes Wasser, drückt es wieder recht rein aus, und bestreicht es stark mit Seife; mit diesem Läppchen reibet man die Handschuh; wird es schmutzig, so wäscht man es in Wasser aus, taucht es wieder in lauwarmes Wasser, drückt es rein aus, und bestreicht es mit Seife und reibt die Handschuhe damit; so verfährt man so lange, bis sie rein sind; alsdann läßt man sie trocken werden; hat man eine Handschuhform, so kann man sie drauf ziehen, wo nicht, so kann man sie nur einigemal selbst anziehen und so trocknen lassen; sie werden sehr geschwind trocken, weil sie nicht sehr naß gemacht

sind.

sind. Mit deutschen Handschuhen kann man es eben so machen, und, ehe man sie trocknet, Zitronsaft drauf drücken.

No. 819.

## Deutsche Handschuhe wie neu zu waschen.

Man wäscht sie in Seife und Wasser, spült sie dann wieder nach in kaltem Wasser, und läßt sie trocken werden, dann drückt man sie wieder mit Zitronsaft durch, und pudert sie dick ein, läßt sie hierauf in einem Tuche allmählig trocknen, und reibt sie durch die Hand, dann sind sie gut. Man kann den Saft von faulen Zitronen dazu nehmen. Waschlederne Handschuhe wäscht man ordentlich in der Hand mit Seife und lauwarmen Wasser, spült solche nicht, und wenn sie betrocknet, zieht man sie fleißig gerade, so werden sie gut.

No. 820.

## Silber zu waschen.

Man schlägt das Silber auf ein mit Leindwand überzogenes Mangelholz, alsdann wäscht man dasselbe so lange, bis es recht rein ist; hierauf wird es rein gespült, durch Zuckerwasser gezogen, und halb trocken geplättet.

No. 821.

## Silber rein zu machen.

Man reibt trocknen Kalk von der Wand ab, bürstet es damit über, so ists wieder gut.

No. 822.

No. 822.

## Gold zu waschen.

Es wird wie das Silber gewaschen: unter das Zuckerwasser aber nimmt man noch etwas Safran, wodurch es dann gezogen wird. Wenn es gewaschen wird, so muß man es immer in dem Wasser mangeln, und wenn es Bandtressen sind, so plättet man sie auf der linken Seite.

No. 823.

## Gold rein zu machen.

Man nimmt für 6 Pf. Franzbrantwein, für 3 Pf. Weinessig, gestossene Kurkummee, so viel Alaun, als eine welsche Nuß groß, läßt dieses zusammen eine Nacht stehen, legt dann das Gold hinein, und läßt dasselbe darin eine Stunde stehen, nimmt es dann wieder heraus, und rollet es unter der Rolle zwischen Tüchern trocken.

No. 824.

## Aechte Perlen zu waschen.

Wenn die Perlen schmutzig sind, legt man sie, ohne sie von der Schnur loszumachen, in ein reines Läppchen von feiner Leinewand, streut Salz drauf, und bindet es oben zusammen; dann spült man es im lauwarmen Wasser so lange, bis man glaubt, daß alles Salz sich rein herausgezogen habe; man muß daher einigemal das Wasser abgießen und wieder anderes auch lauwarmes Wasser darauf gießen und es darin

spü-

spülen. Alsdann nimmt man die Perlen heraus, trocknet sie in einem feinen weißen Tuche ab, und hängt sie auf, daß sie trocken werden; dann zieht man sie auf eine neue, von bläulicher Seide verfertigte, feste Schnur. Wenn die Perlen gar zu schmutzig sind, muß man sie von der Schnur abziehen, und hernach, wenn man sie trocknen will, wieder aufziehen.

---

# Zwanzigste Abtheilung.

No. 825.

## Leinenes Garn auszukochen.

Man kann das leinene Garn auf dreyerley Art auskochen. Die erste Art ist: Daß man das Garn eine Nacht in Wasser einweicht, alsdann jedes Stück Garn in Asche, die wohl durchgesiebt ist, umkehrt. Ferner macht man ein Bund Stroh, in der Mitte gedrehet, zurecht, legt das Garn darum, gießt den Kessel voll kaltes Wasser, und läßt es eine halbe Stunde kochen; alsdann wird es an einem Flusse gespült und getrocknet. Wenn nun die Asche recht ausgeschlagen worden, so wird es, immer zwey und zwey Stükke, zusammen gelegt, mit der Fleischkeule geklopft; und zum Leinweber gebracht.

Die zwote Art ist: Wenn man das Garn eine Nacht einweicht, alsdann Lauge von Asche

kocht,

kocht, dieselbe durchgießt, und sie kochend auf das Garn schüttet, dasselbe damit eine Weile stehen läßt, und es alsdann recht rein spült und trocknet.

Die dritte Art ist folgende: Man setzt das Garn in einem Fasse mit Weizenkleye und Wasser hinter den Ofen, läßt es so 4 Tage stehen; alsdann spült man es, und läßt es trocken werden.

No. 826.

## Leinwand zu bleichen.

Man setzt an jedes Ende des Stücks eine halbe Elle grobe Leinwand an; aller 3 Ellen auseinander nähet man ein Band, welches man über die Pflöcke, die man zum Bleichen in die Erde einschlägt, anhaken kann. Die Leinwand bäucht oder bükt man erst, alsdann legt man sie auf einen grünen Platz, und begießt sie zum öftern des Tags, wenn sie trocken wird. Im May ist der Anfang der besten Bleichzeit. Die Märzluft ist auch schon schön; weil aber alsdann noch wenig Sonnenschein ist, so verspart man lieber das Bleichen auf die schönsten Monathe. Will man Kleinigkeiten bleichen, als baumwollenes Garn und dergleichen, so hängt man es mit der Seife in die Sonne, und macht es so lange naß, bis es recht weiß ist. Selbstgesponnenes Garn von gutem starken Flachs hält vortreflich. Die Zubereitung des Garns und die rechte Bearbeitung der Leinwand trägt viel dazu bey, daß die Leinwand lange dauert. Will man beym Leinweber

weber blaues Garn in weiß gebleichtes Garn einschlagen lassen, so legt man das blaue Garn in ein Faß, gießt kochendes Wasser drauf, und läßt es 24 Stunden stehen; dann spült man es in kaltem Wasser, und läßt es trocken werden, so färbt es nicht ab. Wenn man dem Leinweber Garn giebt, so muß man das Garn vorher wiegen, und die Leinwand, welche man von dem Garn erhält, wieder nachwiegen.

No. 827.

## Leinen Zeug und Garn zu färben.

Oranschegelb: Man kocht Lauge von recht rein gesiebter Asche. In dieser Lauge, welche durch ein Tuch gegossen wird, weicht man auf 1 Pf. leinenes Garn 2 Loth Orlean ein, und für 6 Pf. Alaun, beydes recht klein gestoßen; am folgenden Tage setzt man die Farbe mit der Lauge in einem Kessel auf, und läßt dieselbe eine halbe Stunde kochen, da man sie denn zuweilen umrührt; alsdann thut man das graue Garn, welches vorher ausgekocht ist, in die Farbe, läßt es wieder eine halbe Stunde kochen, und zieht das Garn unterdessen immer mit einem Stocke auf, damit es sich nicht ansetze, dann hängt man es in ein Waschfaß über eine Linie, oder über einen Stock, und kocht schwarze Seife, (auf das Pfund Garn $\frac{1}{2}$ Pf. Seife,) dieses gießt man kochend auf das Garn, und läßt es damit kalt werden; dann spült man es recht rein und trock-

net es. Nimmt man gebleichtes Garn, so wird es schöner Gelb; will man es etwas dunkel haben, so nimmt man auf das Pfund Garn 3 Loth Orlean. Will man aber die Farbe recht dauerhaft haben, so kann man auf das Pfund Zeug 2 Loth Potasche nehmen. Gelb gefärbtes Zeug wäscht man nur lauwarm mit Ochsengalle, thut unter die Stärke etwas eingeweichten Orlean, und stärkt es damit an. Hat man gelbes und weißes Zeug, welches man waschen will; so nimmt man dazu Ochsengalle und Flußwasser, womit man es nur lauwarm wäscht und rein ausspült.

Aschgrau färbt man also: Man nimmt auf 1 Pf. Zeug 1 Loth Galläpfel und 1 Loth Weinstein, womit man das Zeug eine halbe Stunde kochen läßt; dann nimmt man es heraus, und thut noch 4 Loth gestoßenen Vitriol dazu, und läßt es mit der andern Farbe noch eine Viertelstunde, nachdem es zu kochen angefangen, mit dem Zeuge kochen. Soll es dunkler werden, so kocht man es etwas länger. Man muß bey jedem Färben ja nicht vergessen, das Zeug fleißig aufzuziehen; und wenn man die Farbe kocht, so muß man nicht mehr Flußwasser drauf gießen, als nöthig ist, das Zeug gehörig naß darin zu machen, sonst wird die Farbe ohne Noth dünne. Das Zeug oder Garn wird hierauf recht rein gespült und aufgehangen, damit es trocken werde.

Braun färbt man wie folget: Man nimmt zu 1 Pfund Garn 1 Loth gestoßene Galläpfel und 4 Loth Krapp; dieses setzt man mit Flußwasser in einem messingenen Kessel auf, und wenn es kocht, thut man das Zeug oder Garn hinein, und läßt es eine Stunde kochen; dann nimmt man das Zeug heraus, und thut 8 Loth Vitriol in die Farbe; wenn dies abermals kocht, so thut man das Zeug wieder hinein, und läßt es noch eine halbe Stunde darin kochen; soll es aber sehr dunkel werden, so kann es wohl noch eine ganze Stunde kochen. Will man es hellbraun haben, so nimmt man nur 4 Loth Vitriol zu 4 Pfund Zeug; wollte man es noch heller haben, als es hiervon wird, so thut man etliche Messerspitzen voll Cremortartari oder Weinstein hinein, so wird es heller.

Hellblau färbt man auf folgende Art in Seide und Wolle: Man beitzet das Zeug erst aus, und nimmt zur Beitze 4 Loth Alaun, und läßt das Zeug, welches man färben will, eine Stunde damit kochen; wenn es kalt ist, wird es ausgespült und getrocknet. Zur Farbe nimmt man 1 Loth Indigo, stößet denselben ganz fein, thut solchen in ein tiefes Glas, gießt 2 Loth weißes Vitriolöhl dazu, und rührt es wohl unter einander. Dieses läßt man 24 Stunden stehen. Hierauf setzt man einen Kessel mit Flußwasser auf; wenn es kocht, gießt man die Farbe hinein, und wenn es wieder kocht, thut man

das Zeug hinein, und läßt es eine halbe Stunde kochen, so wird es schön hellblau; alsdann spült man es. Von dieser Masse kann man 4 Pf. Zeug färben. Man muß sich aber ja hüten, daß man bey dem Umrühren des Indigo und Vitriolöhls nicht mit dem Gesicht zu nahe dran komme, weil es leicht aufbraust und spritzt; auch bey dem Eingießen in das kochende Wasser hat man sich davor zu hüten, obgleich das Letzte nicht so gefährlich ist, als das Erste.

Hellgrün: Man nimmt anderthalb Loth Kurkumee, stoßet es zu Pulver, weicht es eine Nacht in Flußwasser, thut es alsdann in das siedende Wasser, gießt von dem vorigen präparirten Indigo so viel dazu, als man es hell oder dunkel haben will, und läßt es eine Weile gut durchkochen.

Roth färbt man wie folgt: Man nimmt auf 1 Pfund leinenes Zeug oder Garn 12 Loth Fernambuk, (Brasilienholz,) weicht dieses eine Nacht in einem zugebundenen Beutel mit Wasser; am folgenden Tage kocht man die Farbe in dem Beutel eine Stunde; alsdann thut man 4 Loth Alaun dazu; wenn dieselbe geschmolzen ist, und die Farbe recht stark kocht, so nimmt man sie von dem Feuer, und legt das Zeug oder Garn hinein, zieht es etlichemal auf, und läßt es mit der Farbe kalt werden; alsdann wird es rein gespült und getrocknet.

Will man eine violette Farbe haben, so nimmt man Blauspäne, und macht es auf die vorige Art. Man kann zu jeder Farbe erst eine Probe einstecken, und die Farbe probiren.

Karmoisinroth färbt man also: Man nimmt zu 1 Pfund Garn oder Zeug 4 Loth Alaun und 4 Loth Weinstein, und eine Hand voll Weizenkleye. Hiermit kocht man das Zeug eine halbe Stunde; dann nimmt man es heraus, und thut reines Wasser in den Kessel, darein 1 Loth gestoßene Konchenille, und 1 Loth weiße Stärke. Hiermit wird das Zeug eine Stunde gekocht, dann heraus genommen und gespült.

Celadon färbt man also: Man nimmt so viel Essig nach Verhältniß des Zeugs, daß es darein gesteckt werden kann, thut darein 4 Loth Alaun, thut den Essig und die Alaun zusammen in einen kupfernen Kessel, und läßt es zwey Nächte hindurch mit einander stehen, alsdann steckt man das Zeug hinein, und rührt es mit einem Holze um, damit das Zeug durch und durch naß werde. Wenn dies geschehen, so nimmt man es heraus, und wäscht es in kaltem Wasser rein aus, und läßt es trocken werden, dann ist es gut. Ist es Seidenzeug, so zieht man es durch die bekannte Glätte.

No. 828.

## Rohe Seide zuzubereiten.

Man nimmt auf 2 Pf. rohe Seide ½ Pf. getrocknete kleingeschabte Seife; die Seide bindet

man in einen Sack von feiner Leinwand, damit sie sich nicht verwirre, und kocht sie mit der Seife 2 Stunden lang; alsdann nimmt man sie heraus, und spült sie in Flußwasser so lange, bis sie ganz klar ist, und läßt sie trocken werden. Man kann sie auch auf folgende Art zubereiten: Man nimmt auf jedes Pfund Seide 1 Viertelpf. schwarze Seife; schmiert damit die Seide ein, thut sie in einen Sack von feiner Leinwand, und läßt sie 6 bis 7 Stunden kochen; dann nimmt man sie heraus, und spült sie in Flußwasser recht rein, und läßt sie trocken werden.

No. 829.

## Wie man die gekochte Seide auf die beste Art mit der Alaun behandelt.

Wenn die Seide auf vorige Weise zubereitet worden, nimmt man auf jedes Pfund Seide 1 Viertelpf. Alaun, welche man in einem reinen Geschirr oder in einem messingenen Kessel in Wasser zerfließen läßt, und hernach so viel Flußwasser dazu gießt, als nöthig ist, daß die Seide, ganz vom Wasser bedeckt, darin liegen kann; man läßt sie eine Nacht darin liegen.

No. 830.

## Wie die Seide gebeitzt wird, wenn man sie Karmoisinroth färben will.

Man nimmt auf jedes Pfund Seide 4 Hände voll schöne Weizenkleye, läßt dieselbe in 2 Eimer

voll

voll Flußwasser überkochen, thut sie alsdann in ein hölzernes Faß, und läßt sie eine Nacht stehen; dann klärt man das Wasser ab, nimmt die Hälfte davon, gießt sie in einen Kessel, und thut dazu ½ Pf. Alaun, ¼ Pf. gestoßenen Weinstein, und 1 Loth schöne Kurkumee, und läßt es zusammen unter beständigem Umrühren eine Viertelstunde kochen; alsdann setzt man den Kessel vom Feuer ab, und legt die Seide hinein, deckt ihn aber nicht zu, daß es recht ausrauchen kann; so muß es 3 Stunden stehen; dann spült man die Seide in Flußwasser recht reine, schlägt es recht aus, und läßt sie trocken werden. Ferner setzt man in einem Kessel 2 Eimer voll Regenwasser mit 1 Viertelpf. Galläpfel auf, und läßt es eine Stunde kochen, dann setzt man den Kessel vom Feuer ab, und, wenn es nur so heiß ist, daß man die Hand darin leiden kann, thut man die Seide hinein, läßt sie eine Stunde darin liegen, alsdann nimmt man sie heraus, läßt sie abtriefen und trocken werden.

No. 831.

## Seide Karmoisinroth zu färben.

Wenn die Seide, wie vorher gesagt, zubereitet ist, so nimmt man auf jedes Pfund Seide 1 Unze Konchenille, thut solche in das Uebriggebliebene der Beitze, setzt es im Kessel auf, und wenn es zu kochen anfängt, nimmt man den Kessel vom Feuer ab, deckt ihn zu, daß nichts

Unreines dazu komme, und läßt es so verschlagen. Dann setzt man den Kessel wieder auf, thut 3 Loth klein gestoßenen weißen Arsenik und 5 Loth Weinstein drein, läßt es zusammen eine Viertelstunde kochen, nimmt den Kessel wieder ab, läßt es nur ein wenig verschlagen, dann steckt man die Seide drein, und arbeitet sie mit einem kleinen rundgeschnittenen glatten Stock durch einander, damit sie nicht fleckigt werde; alsdann drückt man sie aus. Ist sie nicht hochroth genug, so setzt man die Farbe noch einmal auf, läßt sie wieder kochen, setzt sie ab, daß sie ein wenig verschlage, und thut die Seide darein. Ist dies geschehen, so spült man die Seide in Wasser rein aus. Dann nimmt man auf jedes Pfund Seide 1 Loth der besten venedischen Seife, welche man, wenn sie in Wasser am Feuer zergangen, zu Schaum schlägt, und die Seide darin durchspült; alsdann spült man die Seide wieder in reinem Flußwasser aus, hängt sie auf ein Holz, und läßt sie trocken werden. Wenn man Karmoisin zum Grund auf Violett färben will, so muß man allezeit an dem Gewichte den dritten Theil ersparen, das ist, man muß auf 1 Pfund Seide nur 2 Loth Konchenille, 2 Loth weißen Arsenik und 4 Loth Weinstein nehmen. Bey aller Färberey ist eine Erfahrung und Behutsamkeit nöthig; wer gar keine Erfahrung davon hat, kann bey den besten Recepten leicht etwas verderben, und es kommt da oft auf Geschwindigkeit und Behutsamkeit sehr vieles an.

No. 832.

## Seide Schlechtroth zu färben.

Man nimmt auf jedes Pfund Seide 1 Pf. Fernambuck, läßt es mit Wasser aufkochen, gießt es durch ein Sieb in ein Faß, und läßt das Holz mit kaltem Wasser noch einmal aufkochen; gießt es dann auch durch und in das Faß, alsdann kehrt man die Seide darin um, drückt sie aus, läßt sie trocknen, kehrt sie wieder um in der Farbe, bis es genug ist, alsdann thut man ein wenig Potasche in kaltes Wasser, kehrt die Seide darin um, bis sie roth genug ist, dann spült man die Seide gut und trocknet dieselbe.

No. 833.

## Seide Blutroth zu färben.

Man macht die Beitze wie die vorige; dann nimmt man auf 1 Pf. Seide ½ Pf. Alaun, ¾ Pf. klein gestossenen Weinstein, läßt es mit einem Eimer voll Beitzwasser in einem Kessel eine Viertelstunde kochen, und wenn es vom Feuer wieder abgenommen, so steckt man die Seide hinein, läßt sie 2 Stunden lang drin, spült sie hernach aus, hängt sie über ein Holz, und läßt sie trocken werden. Alsdann nimmt man einen Eimer voll Beitzwasser, setzt es nebst ¼ Pf. gestossener Gallapfel auf, läßt es kochen und wieder verschlagen, bis man die Hände drin leiden kann, dann steckt man die Seide 2 Stunden lang hinein, und läßt sie dann trocken werden. Dar-

auf nimmt man ½ Pf. guten Fernambuck, bindet ihn in einen leinen Beutel, thut ihn in Weizenkleywasser, und läßt es aufkochen, dann setzt man den Kessel ab, deckt ihn dicht zu, und läßt es eine Nacht stehen; hernach thut man ½ Loth Potasche darein, läßt es wieder 1 Stunde kochen, und gießt so viel Flußwasser dazu, als davon eingekocht ist. Dann nimmt man den Beutel mit der Farbe heraus, und steckt, wenn es ein weinig verschlagen, die Seide darein, deckt den Kessel dicht zu, und läßt es eine halbe Stunde stehen; dann wringet man die Seide aus, hängt sie über ein Holz; dann spült man sie, und läßt sie trocknen. Ist sie aber noch nicht roth genug, so kocht man die Farbe noch einmal auf, steckt die Seide hernach darein, spült sie in Seife, wie die Karmoisinfarbe, und dann in Flußwasser, und trocknet sie, so wird sie schön.

No. 834.

## Seide Inkarnat zu färben.

Man behandelt die Seide mit der vorigen Beitze; alsdann nimmt man auf jedes Pf. Seide 1 ¼ Pf. Fernambuck; thut es durch ein Sieb in ein Faß, gießt kaltes Wasser dazu, kehrt die Seide so lange darin um, bis die Kraft heraus ist, alsdann spült und trocknet man sie.

No. 835.

## Seide Oranſche zu färben.

Man legt die weiße Seide in Alaunwasser; dann nimmt man ⅛ Pf. Orlean, legt es eine

Nacht

Nacht in Wasser und läßt es weichen; hernach thut man 2 Loth Potasche dazu, und kocht es auf; wenn es eine halbe Stunde gekocht, thut man 1 Loth gestossene Mekkin dazu; wenn es verschlagen, steckt man die alaunirte Seide 2 bis 3 Stunden hinein, nachdem man nun die Farbe stark haben will. Dann spült man die Seide in gutem Seifenwasser, und hernach in reinem Flußwasser, und läßt sie trocken werden.

No. 836.

## Seide Gelb zu färben.

Man nimmt auf jedes Pf. Seide 6 Unzen Gallâpfel und 6 Pf. Gelbholz; das Gelbholz läßt man eine Stunde kochen, dann thut man die Gallâpfel hinein, und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Wenn nun die Seide alaunirt und ausgespült ist, wird sie in dem Kessel umgekehrt, und dann mit ein wenig Potasche gewrungen, dann noch einmal durchgewrungen; sie muß eine Nacht darin liegen bleiben; alsdann spült und trocknet man sie.

No. 837.

## Seide blau zu färben.

Man machet von ½ Metze rein ausgesiebter büchenen Asche und 3 Eimern Flußwasser eine Lauge, gießt sie in ein festes Faß, thut darein 2 Hände voll Weizenkleye, ⅛ Pf. Krapp, ⅛ Pf. kleingestossenen Weinstein, 1 Pf. Potasche, ½ Pf. kleingestossenen Indigo quadrimolio; dies alles rührt

rührt man mit einem glatten Stock recht durch, und wiederholt das Rühren allemal nach 12 Stunden, 14 Tage hintereinander, bis einem der Guß an den Fingern grün fällt, alsdann kann man färben; wenn auch die Farbe fertig ist, muß man sie doch alle Morgen rühren. Wenn man nun die Seide färben will, macht man sie in warmer Lauge, welche von neuem durchgegossen, naß, und wringet sie aus; alsdann stoßt man sie in die Farbe und hängt einen Drief darein, wie die Färber thun, dann nimmt man noch eine Küpe, wie die Blaukûpe, macht dieselbe voll durchgeseigter Lauge, und wenn man die Seide aus der Blaukûpe wringet, so spült man sie in dieser durchgeseigten Lauge rein ab, wringet sie hernach rein aus, spült sie in Flußwasser, schlägt, trocknet und refillirt sie. Will man aber ohne Lauge färben, so macht man die Seide in der Spülküpe erstlich naß, so bedarf man die erste Lauge nicht. Hieraus kann man dunkelblau und lichtblau färben, nachdem man die Seide lange in der Farbe liegen läßt. Wird die blaue Farbe matt, so thut man $\frac{1}{4}$ Pf. kleingestossenen Indigo quadrimolio, $\frac{1}{2}$ Pf. Potasche, 1 Loth Krapp, eine Hand voll Weizenkleye und $\frac{1}{2}$ Loth gestossenen Weinstein dazu; dieses muß 8 Tage lang stehen und allemal nach 12 Stunden gerührt werden, dann kann man wieder, wie zuvor, färben.

No. 838.

## Seide grün zu färben.

Man nimmt auf 1 Pf. Seide $\frac{1}{4}$ Pf. englische Alaun, $\frac{1}{8}$ Pf. weißen Weinstein klein gestossen, thut es zusammen in heißes Wasser, und läßt es zergehen, hernach steckt man die Seide hinein, und läßt sie eine Nacht darin stehen, dann nimmt man sie heraus, und läßt sie trocknen. Alsdann nimmt man 1 Pf. Scharte, kocht dieselbe in 1 $\frac{1}{2}$ Eimer Wasser eine gute Stunde lang, thut hernach das Kraut heraus, und wirft es weg, thut dagegen 1 Loth Grünspan darein, rührt es mit einem Stock wohl um, und steckt dann die Seide eine Viertelstunde lang darein; dann thut man sie heraus, und läßt sie kalt werden; alsdann thut man 2 Loth Potasche in die Farbe, rührt es mit dem Stock um, und steckt die Seide wieder darein, bis man glaubt, daß es gelb genug ist; dann spült man sie recht rein aus, läßt sie abtriefen, und steckt sie in die Blaukúpe, bis es grün genug ist, darauf spült man die Seide aus, so ist sie schön grün. Wenn man sie dunkelgrün haben will, läßt man sie länger in der Farbe liegen.

No. 839.

## Seide violet zu färben.

Man kehrt die Seide in karmoisinrother Farbe, wie schon gemeldet, um; alsdann nimmt man auf jedes Pfund Seide 1 Pf. Provinzienholz,

kocht

kocht es auf und kehrt die Seide darin um, dann thut man in die letzte Farbe ein wenig gestoßene alte Galläpfel, spült die Seide darin, und hernach wieder in reinem Wasser rein aus, und läßt sie trocken werden.

No. 840.

## Seiden-Zeug schwarz zu färben.

Man nimmt auf 1 Pf. Zeug 4 Loth Galläpfel, 4 Loth Schmack und 2 Hände voll Ellernbrocken, (die Frucht von Eller- oder Erlenbäumen,) hiermit kocht man das Zeug eine Stunde; dann nimmt man es heraus und thut noch in den Kessel 4 Loth braun Brasilienholz, 16 Loth Vitriol, und 4 Loth Fönum grácum, (griechisch Heu oder Bockshorn,) damit kocht man das Zeug 2 Stunden langsam. Es muß alle Viertelstunden abgenommen und gekühlt werden, sonst verbrennt es; hierauf wird es recht rein gespült und getrocknet.

No. 841.

## Schwarzer Seide einen Glanz zu geben.

Man nimmt auf jedes Pfund Seide 2 Loth Hausblase, läßt sie in Wasser zergehen, und ziehet alsdann die Seide, wenn sie das letztemal aus der Farbe kommt, hindurch, so hat sie einen schönen Glanz.

No. 842.

## Englisches rothes Tuch zu färben.

Man nimmt 2 Pf. weißen Weinstein, 3 Pf. Alaun, 7 Loth venedisches Bleyweiß, eine halbe Metze Weitzenkleye, läßt alles zusammen mit dem Tuche in einem Kessel anderthalb Stunden kochen und eine Nacht stehen; dann nimmt man auf jedes Stück Tuch, wenn es gespült ist, in die Flatte 6 Pf. guten Krapp, 4 Loth Orlean, 3 Loth Kurkumee, 4 Loth Scheidewasser, dazu läßt man das Tuch $\frac{3}{4}$ Stunden über den Haspel laufen, so bekommt man gut englisch Tuch, welches gespült, getrocknet und gepreßt werden muß.

No. 843.

## Wollenem Zeuge die Scharlachfarbe zu geben.

Man nimmt auf 1 Pf. Zeug 1 Unze Kochenille, 1 Quentchen weißen Weinstein, 1 Quentchen Kraftmehl, und 2 Quent. gutes Scheidewasser. Das Kraftmehl läßt man erst in warmem Wasser ein wenig aufkochen, dann thut man alles zusammen, und wenn es wieder aufkocht, auch das Zeug hinein, und läßt es eine Stunde kochen; es muß wohl umgerührt und aufgezogen werden, bis die Farbe hoch genug fällt; dann nimmt man es heraus, und wäscht es 2 bis 3mal in Wasser, nachdem man es jedesmal gut ausgewrungen hat; alsdann hängt man es auf, und läßt es im Schatten trocknen.

No. 844.

No. 844.

## Wollenes Zeug schwarz zu färben.

Zu 1 Pf. des wollenen Zeugs nimmt man 1 Loth Galläpfel gestoßen, und eine Hand voll Ellernbrocken. Hiermit kocht man das Zeug eine Stunde, dann nimmt man es heraus, und thut in den Kessel 1 Pf. braun Brasilienholz und 4 Loth Vitriol; hiermit kocht man das Zeug wieder eine Stunde, dann nimmt man es heraus und spült es.

No. 845.

## Verschossenem Zeuge die Farbe wieder zu geben.

In Roth: Man nimmt ½ Loth Zinnober, 4 Loth ächten Fernambuck, 4 Loth Alaun, 2 Maaß Essig, 1 Maaß Wasser, läßt es acht Tage zusammen stehen, dann macht man es kochend heiß, und benetzt die verschossenen Flecke damit, so ist es gut.

In Blau: Man nimmt 1 Loth Indigo, 4 Loth Alaun, für 3 Pfennige Scheidewasser, 4 Maaß Wasser, läßt es acht Tage zusammen stehen, macht es dann kochend heiß, und benetzt die verschossenen Flecke damit, so ist es gut.

In Gelb: Man nimmt für 6 Pf. Essig, für 6 Pf. gestoßenen Kurkume, 4 Loth Alaun, läßt es eine Nacht zusammen stehen, und benetzt die Flecke damit.

In Grün: Man nimmt eine Hand voll buchene Asche, kocht Lauge davon, und benetzt die Flecke damit.

No. 846.

No. 846.

## Altem Sammet seine erste Farbe wieder zu geben.

Man nimmt auf ½ Maaß Wasser 1 Loth Brasilien, kocht es; dann kocht man Waidasche in einem Topfe besonders, rührt es recht durch, und, wenn es gekocht, läßt man es stehen, und gießt es dann durch ein Tuch in ein Glas.

Ist der Sammet roth, und man will ihn lichtroth haben, so gießt man, wenn das Brasilienholz zu kochen anfängt, ein wenig Waidaschenwasser drein, und wirft ein wenig Salz dazu; hat man keine Waidasche, so nimmt man ungelöschten Kalk.

Ist der Sammet braun, und man will ihn wieder braun haben, so muß man etwas mehr Waidaschenlauge dazu gießen.

Wenn aber rother Sammet braun werden soll, so bestreicht man ihn nur mit Waidaschenwasser, so wird er schön braun.

Ist er blau, so bestreicht man ihn ebenfalls mit diesem Wasser, so wird er schön himmelblau.

Dem schwarzen Sammet wieder zu helfen nimmt man 4 Unzen gute Schwärze, 6 Loth Galläpfel gestossen, 1 Loth Alaun, 2 Loth Vitriol, läßt es zusammen durchkochen, und trägt es auf den Sammet.

Dies ganze Verfahren mit dem Sammet muß aber so behutsam als möglich geschehen, sonst dürfte es nicht allemal gerathen.

No. 847.

## Weichen Sammet wieder steif zu machen.

Man nimmt 4 Theile Gummi Tragant und 1 Theil Gummi arabikum, stößt jedes besonders, dann vermischt man es untereinander, thut es in eine Schüssel, gießt Wasser drauf, und läßt es 24 Stunden stehen; dann taucht man einen Schwamm darein, und bestreicht den Sammet auf der linken Seite damit, und läßt ihn trocken werden.

No. 848.

## Hüte schwarz und glänzend zu machen.

Man nimmt 6 Loth braun Brasilien- oder Moderholz, 6 Loth Galläpfel, 2 Loth Flohsamen, 1 Loth Lorbeer, 1 Loth Gummi Tragant, ½ Nößel Ochsengalle, 1½ Nößel Regenwasser, thut solches alles zusammen in einen Topf, und läßt es einen halben Tag weichen; dann läßt man es bis zur Hälfte einkochen, wieder kalt werden, und 3 bis 4 Tage stehen. Alsdann nimmt man stumpfe Bürsten, wie ein Finger lang, und in der Rundung, wie ein Reichsthaler, tunkt sie in Farbe, streicht den Hut unten zuerst, allezeit gegen die linke Hand und oben gegen die rechte an; wie man die Bürsten führt, so wird es, nachdem es trocken ist, schwarz und glänzend wer-

werden; es kann auch mit sammetnen Kissen nach den Haaren gestrichen werden; auch kann man, wenn die Schwärze um etwas verbraucht ist, wieder Regenwasser zugiessen, und wie vorher kochen, so wird sie wieder so gut wie vorher.

## Von einigen Farben die ausgewaschen werden können.

Man hat jetzt Farben, womit man Leinwand selbst färben und die Farbe wieder auswaschen kann. Man findet sie in Kaufläden. Von 1 Loth derselben kann man ohngefähr 1 Pf. Leinwand färben; doch muß diese fein seyn, denn die grobe nimmt die Farbe nicht gut an, und nach folgenden Regeln verfahren.

No. 849.

## Blau zu färben.

Man läßt so viel Farbe, als man brauchen will, in Wasser ¼ Stunde weichen, und zerrührt sie, es muß aber nur so viel Wasser seyn, damit die Leinwand hernach in der Stärke nur naß werden kann. Indessen läßt man weiße Stärke in Wasser weichen, und kocht sie nur dünne, gießt dann die Farbe dazu, und rührt beydes recht untereinander; hierauf thut man die Leinwand hinein, und reibt sie mit der gefärbten Stärke recht gut und eben durch, streicht dann mit der flachen Hand über die Leinwand, damit die Farbe aller Orten gleich werde. Alsdann steckt man die Leinwand mit Nadeln an eine Linie, läßt sie trock-

nen und dann glätten. Man thut wohl, wenn man allemal zuvor eine kleine Probe färbt und trocken werden läßt.

No. 850.

## Grün zu färben.

Man weicht des Abends zuvor die Farbe ein, am andern Morgen rührt man sie recht um, gießt sie durch ein leinenes Läppchen, rührt sie unter mäßig steif gekochte weisse Stärke, und verfährt mit dem Färben, wie mit dem vorigen. Soll die Leinwand Meergrün werden, so kann man 1 Loth mehr färben, als wenn man sie Dunkelgrün haben will.

No. 851.

## Roth zu färben.

Man weicht die Farbe nicht ein, sondern thut sie, wenn man die weisse Stärke dünne gekocht hat, in ein Töpfchen mit Wasser, rührt sie darin gut um und sogleich unter die Stärke. Uebrigens verfährt man, wie mit Nr. 885. Da man aber mit dieser Farbe nur halb so viel, als mit der blauen färben kann, so muß man ja zuvor eine Probe färben und trocken werden lassen, denn naß sieht das Gefärbte allezeit dunkler aus, als wenn es trocken ist. Und ob es freylich besser ist, wenn man gleich anfangs die Farbe gehörig dunkel gemacht hat, so kann man doch, wenn sie zu blaß geworden, noch etwas Farbe

neh-

nehmen, sie unter dünne gekochte Stärke rühren, und die Leinwand noch einmal darin färben. Vom Glätten wird die Farbe jederzeit noch etwas dunkler, als da sie blos betrocknet war.

No. 852.

## Violet zu färben.

Mit dieser Farbe verfährt man, wenn man sie ein Paar Stunden in Wasser eingeweicht hat, eben so wie mit der vorigen.

No. 853.

## Lilla zu färben.

Man verfährt mit dieser Farbe, wenn sie nur eine halbe Stunde eingeweicht ist, wie mit der vorigen; doch aber muß man mehr Farbe, als von der Violetblauen nehmen.

No. 854.

## Seidenzeug mit Waschfarben zu färben.

Man weicht, wie bey jeder der vorigen Regeln gesagt worden, die Farbe ein, färbt sodann weissen Atlaß, Taffet oder seidenes Band darin, und steift es nachher mit Gummi Tragant an. Man kann es aber auch, wie die Leinwand, in Stärke, die mit den Farben vermischt ist, färben, nur muß die Stärke fein und dünne gekocht seyn.

# Ein und zwanzigste Abtheilung.

## Vom Ausmachen der Flecke u. s. w. aus allerley Zeug.

Es ist sehr unangenehm, wenn durch Schmutzflecke ein Stück Zeug verdorben wird, und oft wäre es ein großer Schade, wenn man keine Mittel hätte, dieselben wieder herauszubringen. Ich will daher auch einige Regeln über diesen Artikel ertheilen, und besonders die folgenden 4 erstern Arten von Fleckkugeln empfehlen, sich dieselbigen anzuschaffen, um selbige gleich benutzen zu können, so bald sich ein Fleck einfinden sollte, weil es weit leichter ist, einen frischen Fleck herauszubringen, als wenn man erst nach langer Zeit ihn herausmachen will. Diese Kugeln können nach eines jeden Belieben vergrössert oder verringert werden, doch muß man sich nach vorgeschriebener Proportion genau richten.

### No. 855.

### Die braune Fleckkugel.

Mit dieser kann man aus allen halbseidenen, zeugenen und tuchenen Kleidern, von allen Arten von Farben, Wein- Zitron- Kalk- Tinten- auch alle gelbe verschossene Flecke, sie mögen her-

herrühren, wovon sie wollen, rein und sauber ansmachen. Sie wird auf folgende Art gemacht:

Man nimmt 4 Loth venedische Seife, schabt sie dünne, arbeitet sie in der Hand wohl durch, wie einen Teig, wenn man sie zuvor mit frischem Wasser ein wenig angefeuchtet hat, dazu nimmt man eine gute Messerspitze voll feingeriebenen schlechtes Vitriol oder Kupferwasser, und eben so viel geriebenen rothen Bolus, auch einer kleinen Linse groß Kienruß; diese Species werden nebst 10 bis 15 Tropfen Spiritus salis ammoniaci, der vom Kalk abgezogen ist, unter die Seife gemischt, und hiervon werden alsdann Kugeln gemacht, welche man trocknen läßt, so sind sie zum Gebrauch fertig. Sie verderben niemals, daher kann man sie lange Zeit aufbewahren. Wenn man nun Flecke damit ausmachen will, die entweder kurze Zeit, oder aber ein Jahr oder drüber in den Kleidern gewesen sind, so befeuchtet man den Fleck mit frischem Wasser, dann nimmt man die Kugel, reibt ein wenig drauf, läßt es trocknen, wäscht es hernach mit frischem Wasser davon ab, kontinuirt 2 oder 3 mal damit, und wäscht es hernach mit einem weissen leinenen Tuche nach dem Striche ab, so ist es von dem Flecke gereinigt, und bekommt seine ordentliche Farbe wieder.

No. 856.

## Die grüne Fleckkugel.

Mit dieser kann man aus halbseidenen, zeugenen und tuchenen Kleidern von allerley Farben alle Flecke von Pech, Wachs, Oehl oder Oehlfarben, Fett, Schmutz und Staub wegbringen. Man nimmt 4 Loth venedische Seife, schabt sie klein, arbeitet sie in der Hand, wie die erstere, hierzu thut man eine Messerspitze voll gestossenen Grünspan und eben so viel Cremortartari, 15 bis 20 Tropfen faulen oder destillirten Zitronsaft; mengt die Species recht untereinander, macht davon, nach Belieben, eine oder mehrere Kugeln, und läßt sie trocknen, so sind sie fertig, und man kann sie aufheben. Die oben benannten Flecke macht man mit frischem Wasser naß, und bereibt sie mit der Kugel, so weit der Fleck geht, thut noch etwas Wasser drauf, und reibt sie sacht zwischen den Fingern, wäscht sie alsdann rein aus, wiederholt solches 1 oder 2 mal, und wischt mit einem weißen leinenen Tuche nach, so gehn die Flecke heraus; sollte es aber ein alter oder harter Fleck seyn, der auf der andern Seite durchgeht, und wieder etwas zum Vorschein kommen möchte, so braucht man es noch einmal, so geht er völlig hinweg.

No. 857.

## Die weiße Fleckkugel.

Mit dieser kann man aus allen Sorten seidener Zeuge, wie auch aus seidenen Strümpfen, alle Arten

Arten von Fettflecken, Oehl- Wachs- Schmutz- und Staubflecke trocken ausmachen.

Man nimmt 2 Loth terra sigillata, die mit Buchstaben bezeichnet ist, 2 Loth fein gestoßenen weißen römischen Bolus, etwas starken Spiritus vini gießt man hierzu und mischt es unter einander, und macht einen Teig davon; hieraus macht man alsdann Kugeln, und läßt sie trocknen. Von dieser Kugel reibt oder schabt man etwas auf den Fleck, und fährt über denselben hin und her mit einem heißen Eisen oder Löffel, worin glühende Kohlen sind, läßt dieses Pulver ein wenig drauf liegen, bis es wieder kalt wird, reibt alsdann den Ort, bürstet ihn mit einer Bürste rein aus, und wenn der Fleck noch nicht wieder herausgeht, wiederholt man es 2 bis 3mal, so wird der Fleck ohne Schaden herausgehen.

No. 858.

## Die schwarze Fleckkugel.

Mit dieser Kugel kann man aus allen seidenen, zeugenen und tuchenen Kleidern, wie auch aus Hüten alle Arten Flecke ausmachen.

Man nimmt 4 Loth venedische Seife, schabt sie dünn, feuchtet sie mit frischem Wasser etwas an, dazu thut man einen guten Löffel voll Kienruß, und 10 bis 15 Tropfen Spiritus tartari; mengt dieses alles mit der Hand durch einander, macht Kugeln davon, läßt sie trocknen, so sind sie fertig. Sind nun in den Kleidern gelbge-

fressene oder verschossene Flecke, so verfährt man mit dieser Kugel, wie mit der braunen; sind es aber Pech- Wachs- Oehl- Fett- Schmutz- und Staubflecke, so verfährt man damit, wie bey der grünen Kugel gesagt worden, und können hiermit die Flecken rein sauber ausgemacht werden.

No. 859.

## Noch eine Art guter Fleckkugeln.

Nimm gute Seife, thue darunter Weinrebenasche, und eben so viel kleingestoßene und wohl durchgesiebte Kreide, ingleichen gebrannte Alaun und Weinstein; dieses alles stoße in einem Mörsel zu einem Brey, oder reibe es in einem Reibemörsel, und mache kleine Kugeln hieraus, trockne sie im Schatten, und hebe sie zum Gebrauch auf. Wenn man Flecke damit ausmachen will, so reibt man mit der Fleckkugel auf das Zeug, klopft es mit einer kleinen Bürste, und reibt es recht durch, alsdann bürstet man es recht rein aus. Aus wollenem Zeuge gehen sie auf diese Art vortreflich aus. Seidenzeug aber muß man ja nicht reiben, weil es sich sonst einreibt und Falten behält. Die Weinrebenasche erhält man auf folgende Art: Wenn man das besonders gesammelte Holz vom Weinstock verbrennt, und die Asche zum Gebrauch aufhebt. Diese Asche ist eben nicht eingreifender, als andere.

No. 860.

## Wachsflecke aus allerhand farbigem Sammet zu machen.

Man schmiert die Wachsflecke mit weisser Seife und legt oder hängt den Sammet mit dem Fleck in die Sonne, so lange, bis das Wachs in der Hitze weich wird, dann wäscht man es mit Wasser, so gehen die Flecke wieder heraus. — Auch kann man es auf folgende Art machen: Man nimmt feines Roggenbrodt oder Semmel, welche recht hart ist, schneidet sie durch, und legt sie auf den Rost, schabt alsdann allen Unrath und Asche wieder davon ab, und reibt die Wachsflecke so warm und so lange, aber recht sachte, bis man von dem Flecke nichts mehr bemerkt. Man kann aus allerley farbigem Sammet solche Flecke herausbringen, ausgenommen karmoisinrothen Sammet, aus welchem die Flecke am schwersten herauszubringen sind. Man verfährt auf folgende Art hierbey: Man legt den mit Wachs befleckten Sammet auf eine Tafel, und bedeckt die Flecke mit einem feinen leinenen Tuche, welches zuvor in Flußwasser naß gemacht worden, hernach setzt man eine Plätte, in welcher ein mittelmäßigheißes Plätteisen ist, auf das naßgemachte Tuch, so gehen die Wachsflecke heraus, und ziehen sich in das Tuch.

No. 861.

## Fettflecke aus allerhand Sammet zu machen.

Man nimmt eine Hand voll reinen Sand, macht ihn heiß, thut ihn in ein Stückchen feines Nesseltuch, und fährt damit über den Sammet, so geht der Fleck heraus.

No. 862.

## Alle andere Schmutzflecke aus Sammet zu machen.

Man nimmt Terpentingeist, schüttet davon etwas auf ein weißes Tuch, und reibt den Fleck so lange damit nach dem Strich des Sammets, bis der Schmutzfleck heraus ist.

No. 863.

## Fett- Theer- Thran- und Oehlflecke aus Seiden- oder Wollenzeug zu machen.

Man schmiert das Gelbe von einem Ey auf die Flecke, wie Seife, und wäscht es alsdann mit lauwarmem Wasser aus.

No. 864.

## Theer- und Schuhwachsflecke aus seidenen Kleidern zu machen.

Man nimmt einige Tropfen Terpentinöhl auf ein weißes Tuch, und bestreicht den Ort, wo

der

der Fleck ist, so lange damit, bis keine Unreinigkeit mehr davon geht; dann nimmt man weissen fein pulverisirten Bolus, und streut davon wie ein Messerrücken dick auf den Fleck, legt hernach weißes Löschpapier drüber, und fährt mit einer warmen Plätte drauf hin und wieder; wenn dieses geschehen, so reibt man mit einem gerösteten Schnitt Brodt das Pulver sauber hinweg. Wenn der Fleck noch nicht vollkommen weg seyn sollte, so wiederholt man es noch einmal. Mit diesem Pulver kann man auf eben gesagte Art alle Fettflecke aus den seidenen Kleidern machen.

No. 865.

## Weinflecke aus allerhand Seidenzeug zu machen.

Man nimmt das Kleid oder Zeug und macht die Flecke mit Flußwasser naß, und läßt es in der Luft, aber ja nicht von der Sonne, trocknen, so wird es wieder rein und schön, wie zuvor.

No. 866.

## Obstflecke aus Atlaß oder andern Zeugen zu machen.

Man nimmt Knochen von Hammelfüßen, brennt sie im Feuer gut aus, stoßt sie hierauf zu Pulver; dann legt man von diesem Pulver auf beyde Seiten des Zeugs, wo der Fleck ist, läßt es eine Nacht so liegen, so wird dieses Pul-

ver

ver den ganzen Fleck an sich ziehen. Wenn der Fleck aber auf einmal nicht ganz weggeht, so muß man dieses zum andernmal wiederholen, und wenns nöthig ist, zum drittenmal; allein der Fleck muß nicht zu alt seyn, auch muß man das Pulver nicht weiter legen, als der Fleck geht.

No. 867.

## Stockflecke, Wein- oder Obstflecke aus Seiden- oder Leinenzeugen zu machen.

Zerschneide ein Stück Seife und koche sie. Dasjenige, was sich beym Kochen lang zieht, schmiere auf die Flecke, dann thue etwas kleingeriebene Potasche drauf, breite das Zeug auf einen langen grünen Grasfleck, und laß es so 24 Stunden liegen; wenn es trocken ist, besprenge es mit Wasser und wasche es, so gehen die Flecke heraus. In einer Bleichwäsche gehen auch die Obst- und Weinflecke heraus.

No. 868.

## Tintenflecke aus Seidenzeug zu machen.

Man nimmt starken Weinessig und warme Asche, thut dies auf den Fleck, oder reibt ihn damit, hernach wäscht man ihn mit Seifenwasser aus, so geht der Fleck heraus. Hiermit lassen sich auch andere Flecke wegbringen.

No. 869.

No. 869.

## Tinten- und Eisenflecke aus weißer Wäsche zu machen.

Man macht den Fleck mit Wasser naß, und hält ihn an eine heiße zinnerne Theekanne, in welcher kochendes Wasser ist, nimmt für 1 Gr. Sauerkleesalz, tunkt mit dem Finger in dieses Salz, und reibt den Fleck damit, so geht der Fleck heraus. Ist der Fleck noch frisch; so macht man denselben mit Wasser naß, reibt etwas vom Sauerkleesalz drauf, reibt den Fleck damit durch die Hand. Das Kleesalz muß aber geschwind mit Wasser und Seife wieder ausgewaschen werden. Ist der Fleck etwas alt, so zerreibt dieses Salz gleich das Zeug.

No. 870.

## Rothe Weinflecke aus Servietten und Tischzeug zu machen.

Wenn Tischzeug mit rothem Wein begossen worden, so nimmt man gleich reinen Kornbranntwein, und wäscht die Flecke darin aus, alsdann wäscht man es gleich mit Wasser und Seife nach, und spült es in Wasser rein, so gehn die Flecke heraus. Man kann diese Flecke auch auf folgende Art herausbringen: Man nimmt gute Milch, doch muß man versichert seyn, daß kein Wasser darunter ist, macht sie warm, aber nicht kochend, und läßt den Fleck 1 oder 2 Näch-

te hindurch in der drauf gegossenen warmen Milch liegen, alsdann zündet man Schwefel an, und hält ihn unter den nassen Fleck, wäscht den Fleck und läßt ihn trocken werden; so ist derselbe auch heraus. Kann man dieses gleich bey einem frischen Fleck thun, so ist es desto leichter und besser; zuweilen aber, wenn derselbe nicht weichen will, muß man es mit der warmen Milch wiederholen, denn ein Weinfleck hält fester, als ein andrer Fleck.

No. 871.

## Weinflecke aus allerhand farbigem Tuch zu machen.

Man nimmt für 4 Pfenn. weißen präparirten Weinstein, kocht ihn mit ein wenig Wasser, benetzt hiermit die Flecke, so gehn sie hinweg.

No. 872.

## Schwarzblaue Flecke aus Tuch oder Scharlach zu bringen.

Man macht die Flecke naß mit kaltem Wasser, nimmt 2 bis 3 Tropfen Weinessig, thut etwas Zitronsaft drunter, benetzt die Flecke damit, und reibt sie mit derselben Sorte von Zeug wieder trocken, so gehn die Flecke hinweg. — Spiritus ammoniaci ist auch gut, blaue Flecke aus grünem Zeuge auszumachen, desgleichen auch aus Tuch.

No. 873.

No. 873.

## Sauerkleesalz zu machen.

Nimm eine gute Schürze voll Sauerampfer, stoße selbigen recht klein, wie Kohl, thu ihn in ein reines Tuch, und wringe es in einem messingnen Kessel, thu dazu 2 Hände voll Salz, laß es eine Viertelstunde auf Kohlenfeuer langsam kochen, dann sieht man auf dem Boden einen grauen Sand. Man klärt das dünne davon ab, nimmt den Sand heraus, und trocknet ihn auf Papier an der Sonne, so ist es fertig.

---

# Zwey u. zwanzigste Abtheilung.

## Von Anfertigung der Betten.

No. 874.

## Bett-Einlette zuzuschneiden, und wie viel Federn drein gehören.

Zu einem einschläfern Deckbette von Federleinwand, welche anderthalb Ellen breit ist, gehören $8\frac{1}{2}$ Elle, diese theilt man in 3 Theile; einen Theil schneidet man ab, die andern beyden Theile legt man gegen einander, daß es oben zubleibt; das eine Blatt schlägt man zusammen, macht oben eine Nath, und nähet es an die Breite mit einer Steppnaht, die hernach noch übergekippt

und genähet wird. Unten macht man auch eine Steppnaht, man läßt aber eine zwey Hände breite Oeffnung, welche man umsäumet, und, wenn die Federn hineingesteckt sind, zunäht, und mit rother Seide kreuzweis überstickt. Zu zwey Kopfkissen von demselben Zeuge gehören 5 Ellen; sie werden auf dieselbe Weise genähet. Zu einem Genickkissen gehört 1 Elle und wird zusammen geschlagen. Ferner gehören zu einem einschläfern Bette 2 Pfühle und 2 Unterbetten. Zu einem Unterbette gehören 9 Ellen feiner, anderthalb Ellen breiter Drell; man nähet es wie das Deckbette; der Drell muß aber ja so geschnitten werden, daß die Streifen genau passen. Zu einem Kopfpfühl gehören 3 Ellen, und zu einem Fußpfühl 2 Ellen. Wenn die Bett-Einlette genähet und gerollt sind, so kehrt man dieselben um, und streicht sie Strich vor Strich mit einem weißen Wachslichte, welches immer ein wenig gewärmt werden muß, alsdann wendet man die Einlette wieder um, und steckt die Federn hinein. Zum Deckbette nimmt man 6 bis 7 Pf. Daunen, welche mit 1 Pf. recht gut gerissenen Federn vermengt werden müssen, damit die Daunen sich recht auflockern. Wer dünne Betten lieber hat, dem sind in einem Deckbette 6 Pf. Daunen genug. In ein Kopfkissen gehören 3 Pf. Daunen, welche ebenfalls mit einer Hand voll Federn aufgelockert werden. In ein Genickkissen nimmt man 1 Pf. Daunen; in ein Unterbette 10 bis 12 Pf. Federn,

dern, und in einen Pfühl 4 bis 5 Pfund Federn. Wenn die Daunen eingesteckt und die Betten zugenähet sind, muß man sie wohl 4 Wochen hintereinander täglich in die Sonne legen und ausklopfen, weil sonst die neuen Federn einen sehr widrigen Geruch haben und die Daunen sehr stäuben.

Zu einem zweyschläfern Deckbette von Parchent oder Federleinwand, welche anderthalb Ellen breit ist, gehören 12 Ellen; zu 4 Kopfkissen 10 Ellen, nämlich zu jedem 3 Ellen; zu Brustkissen 1 Elle; zu 2 Kopfpfühlen 10 Ellen, nämlich zu jedem 5 Ellen; zu 2 Unterbetten 30 Ellen, also zu jedem Unterbette 15 Ellen, so werden die Unterbetten vollkommen lang; man kann aber auch zu jedem Stück nur 13 bis 14 Ellen nehmen. Da zweyschläferne Betten zwey ganze Betten werden, so schneidet man die 14 Ellen nur einmal durch, kippt die Blätter zusammen, und nähet sie gegen einander. In das Deckbette gehören 9 bis 10 Pf. Daunen, man kann auch etwas Federn zum Auflockern drunter nehmen; in jedes Kopfkissen 3 Pf. Daunen; in das Brustkissen 1 Pf. Daunen; in jedem Kopfpfühl 6 Pf. Federn oder 4 Pf. Daunen und etwas Federn zum Auflockern; zu jedem Unterbette kann man 20 Pf. Federn nehmen; will man sie aber nicht so dick haben, so nimmt man zu jedem nur 16 Pf. Federn. In die Fußpfühle, die von 4 Ellen gemacht werden, kommen in jeden

4 Pf. Federn. Wenn ein zweyschläfern Bette vollkommen seyn soll, so gehören dazu 1 Deckbette, 4 Kopfkissen, 2 Kopfpfühle, 2 Fußpfühle, 2 Unterbetten und 1 Madratze, welche letztere von 15 Ellen Leinwand gemacht und mit 10 Pf. gesottenen und gut ausgepflückten Pferdehaaren gestopft wird. Zu einer einschläfern Madratze sind 9 Ellen Leinwand und 8 Pf. Pferdehaare hinreichend. Zu einer Madratze kann man graue Leinwand, aus welcher die Schlichte gewaschen, auch $\frac{6}{4}$ breiten Drell nehmen. Bey dem Stopfen der Betten pflegt man es so zu machen, daß man die Einlette halb voll und fest stopft, und sie hernach von einander schüttelt, welches die rechte Maaße der Federn oder Daunen zu seyn pflegt.

No. 875.

## Wie alte Betten wie neu zurecht zu machen seyn.

Alte Betten, worauf Kranke geschlafen, kann man auf folgende Art, wie neu, zurecht machen: Man nimmt die Daunen und Federn aus den Betten, und thut sie in leinene Beutel, die Daunen besonders und die Federn auch besonders. Die Einlette wäscht man mit Seife recht rein aus, und legt sie auf die Bleiche, daß alle Flecke herausgehen. Dann läßt man in einem großen Waschkessel geschabte Seife und Wasser aufkochen, thut die Beutel mit den Daunen und Federn

dern

dern drein, und läßt sie eine Stunde kochen, alsdann nimmt man sie heraus, schüttet sie in Kiepen, wieder jede besonders, und gießt wohl dreymal frisches Brunnenwasser drauf. Wenn etliche Beutel mit Federn und Daunen im Kessel gewesen, so wird wieder reines Wasser und Seife hineingegossen. Wenn nun alle Federn und Daunen gekocht und gespült sind, so werden sie wieder besonders auf einen rein abgekehrten Boden hingelegt, und wenn sie anfangen trocken zu werden, täglich aufgeharkt. Wenn sie trocken sind, werden sie alle aufgepflückt und dann wieder in die Einlette gesteckt, täglich auf Tische in die Sonne gelegt, gut ausgeklopft, bis sie recht trocken sind; dann sind die Betten wieder wie neu. Wenn man Betten hat, worin die Federn klümprig geworden; so zieht man sie aus den Einletten heraus, setzt einen Waschkessel auf Kohlenfeuer, thut die Federn in den Kessel, und rührt sie mit einem Stocke beständig um, bis sie recht heiß werden; alsdann siebt man dieselben in einem dichten Siebe, damit die Unreinigkeiten durchfallen, die reinen Federn nimmt man alsdann oben ab, und steckt sie wieder in die Einlette; man legt sie alsdann in die heisse Sonne und klopft sie auf, so sind die Betten wieder gut. Auch kann man Madratzen, auf welchen Kranke gelegen, oder welche stockig geworden, wieder zurecht machen, da man denn die Pferdehaare in einen Kessel mit warmem Wasser thut, sie mit

einem Stocke fleißig umrührt, eine halbe Stunde kochen läßt, mit reinem heißen Wasser nachspült, sie auf Linien hängt, oder auf Tischen trocknet, doch muß es recht heißes Wetter seyn; wenn sie trocken sind, werden sie aufgezupft, und wieder in die Leinwand oder Drell, welcher zuvor rein ausgewaschen und gebleicht ist, hineingestopft und mit Flecken durchgenähet oder niedergesteppt, so sind sie wieder recht gut.

---

# Drey u. zwanzigste Abtheilung.

## No. 876.

## Wollene Strümpfe, die gewalkt werden sollen, zu stricken.

Man nimmt Mittelwolle, alsdann nimmt man lange Stricknadeln, und strickt den Strumpf sehr weit, und fast noch einmal so lose als andere Strümpfe, auch fast noch einmal so lang; dann schickt man sie in die Walke. Diese Strümpfe halten sehr gut und sitzen warm. Wenn man Beinkleider strickt, so werden sie ringsherum wie ein Strumpf gestrickt, nur muß man sie noch einmal so weit machen; hernach wird es von dem Schneider nach einem Muster geschnitten und gemacht.

No. 877.

## Unterröcke zu stricken.

Man nimmt die Länge des Rocks auf, und strickt den Rock würflicht oder streifigt, so weit man ihn haben will. Vier und eine halbe Elle ist weit genug, von Baumwolle wird er am besten; nur muß man ihn nicht zu lang stricken, weil er sich sehr in die Länge zieht.

No. 878.

## Frangen zu machen.

Das Gestell ist eine lange Viertel Elle breit, eine halbe Elle lang, an der Schraube ein langes Viertel hoch, und wo die Faden durchgezogen werden, eine halbe Elle hoch. Will man die Frangen ein sechzehntel Theil breit haben; so nimmt man den Fuß vierzehn Faden stark, und mißt ihn ein halbmal so lang als man die Frangen haben will, ziehet sieben Faden durch die Löcher der Stäbe und sieben durch die Ritzen zwischen den Stäben, wickelt die vierzehn Faden auf die Rolle und knüpft sie mit dem Faden, welcher zum Einschlagen bestimmt und drey Faden stark ist, zusammen.

Das Bret, worauf die Frangen gemacht werden sollen, nimmt man in die linke Hand, das, womit man schlägt, und welches das Messer genannt wird, in die rechte Hand. Wenn man die linke Hand niederhält, so bleiben sieben Faden oben, wo mit dem Messer die Faden erst

festgeschlagen werden, dann wird das Bret durchgesteckt, und der Einschlagefaden mit der linken Hand umgeschlagen, und eben so, wenn man die linke Hand in die Höhe hält. Wenn die andern sieben Faden in die Höhe kommen, muß wieder erst festgeschlagen werden, ehe das Bret durchgesteckt und der Einschlagefaden umgeschlagen wird, und das geschiehet immer eins ums andere. Wenn man sie festschlägt, so halten sie länger, weil sich dann die Faden nicht so leicht herausziehen können. Wenn ein Bret fertig ist, so schneidet man es mit einem scharfen Messer auf, allein so, daß etliche Faden unaufgeschnitten bleiben, die man wieder hinterschiebt. Die Seide zum Aufzug muß etwas stärker seyn, weil sie sonst leicht reißt. Wenn man Zwirnfrangen macht, so wird es auf folgende Art gemacht: Man nimmt festen Zwirn zum Aufzug und weißes gebleichtes Garn zum Einschlag. Man kann auch Zwirn zum Einschlag nehmen, er muß aber nicht stark gezwirnt seyn. Im Uebrigen macht man es wie mit den seidenen Frangen.

No. 879.

## Wie Kanten ausgebessert werden.

Man nimmt Lothzwirn nach der Feine der Kante, und feine Nähnadeln. Wo die Kante Leinwandgrund hat, stopft man auf der linken Seite auf einem Faden, wie in Leinwand, und läßt

Oesen

Oesen stehn, die sich in der Wäsche einziehn. Um Blumen und Blätter ist gewöhnlich einfacher Kantenschlag, diesen füllt man mit einfachen Kantenstich; wo aber zweifacher Kantenschlag ist, wird es mit doppeltem Kantenstich gefüllt. Alle dünne Stellen werden überstochen und jedes Muster wird wieder eingestopft. Sind die Augen (oder Zähnchens) schadhaft, so kauft man Augen mit oder ohne Fuß und näht sie vor; doch muß man dann erst die alten Augen sauber umstechen. Hat man alte Spitzen, die keinen groben Faden haben, so heftet man sie auf Papier, nimmt egales feines Stopfgarn, welches man die Docke zu einem Pfennig kauft, und ziehet es dicht um die Blumen und Stiele, so daß man immer einen Schlag auf der Nadel und einen unter der Nadel nimmt. Will man den Faden befestigen, so schlägt man das Stopfgarn zusammen, übersticht es mit feinem Zwirn und schneidet den Faden ab.

No. 880.

## Seidne Strümpfe auszubessern.

Will man ein Stück einsetzen, so trennt man das Stück aus, und schneidet es auf den Seiten ab, und trennt noch drey Augen auf jeder Seite auf, damit man den Umschlag hat. Dann nimmt man ein starkes Stück, welches herein paßt, hält die Augen von beyden Stücken zusammen, nimmt Seide, die nicht stark gezwirnt

ist, und nimmt unten zwey Augen und oben von dem andern Stück auch zwey Augen, doch so, daß es oben immer ein Auge weiter ist, und ziehet den Faden nicht fest an. Wenn das Stück angesetzt ist, nähet man es auf den Seiten an, und schneidet den Haken rund, macht auf der linken Seite eine Nath, die man niedernäht. Man kann auch auf dem Spann Stücken einsetzen.

Will man barchentne Sohlen einsetzen, so schneidet man die seidenen aus, schneidet die barchentnen darnach, und giebt so viel als eingeschlagen werden soll, zu, schlägt beydes um, und nähet es überwendlich auf der linken Seite zusammen, und nähet den Barchent und Strumpf nieder.

Zum Maschenaufnehmen hat man eine Maschennadel. Wenn ein Auge aufgelaufen ist, hakt man es in die Maschennadel, nimmt eine Masche auf die Nadel, drückt sie nieder und ziehet das Auge durch; man ziehet aber die Nadel nicht aus, sondern hakt gleich weiter. So fährt man fort, bis die Masche in die Höhe ist, dann befestiget man es mit Seide. Sind mehr Maschen aufgelaufen, so hat man Maschennadeln, woran unten ein Bley ist. Wenn man ein Auge in die Höhe hat, läßt man es an der Nadel hängen, nimmt eine andere Nadel und fährt so fort, bis sie alle aufgenommen sind, dann befestiget man sie, und stopft es auf der linken Seite über.

No. 881.

## Weiße Federn zu waschen.

Man hält sie an dem Stiel, und schält sie erst in lauwarmes, dann in etwas wärmer Wasser mit gekochter Seife; dann hängt man sie auf, und wenn sie halb trocken sind, wendet man sie in feinem Puder um, und schüttelt sie auf, so werden sie gut.

No. 882.

## Besponnenen Drath zu waschen.

Man schlägt gekochte Seife in Flußwasser, und schält den Drath darin; dann nimmt man noch zweymal reines Wasser und Seife und macht es eben so; hierauf spült man den Drath, hängt ihn auf und trocknet ihn. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß man ihn nicht so sehr verbiegt.

No. 883.

## Silberzeug zu putzen.

Das Silberzeug putzt man mit Wasser und präparirter Kreide, wie beim Zinn beschrieben worden; ist es aber Silberzeug von getriebener Arbeit, so nimmt man Seife und Wasser, und eine feine Bürste zum Abputzen, und reibt es mit einem wollenen Tuche nach. Hartes Silber kann man auch auf folgende Art putzen: man nimmt für 1 Gr. reines Kleesalz, und stoßt solches in einem Mörsel zu Pulver; wenn nun Rost oder andre angelaufene Flecke, die durch das ordinäre Putzen nicht herausgehen, sich an dem Silber be-

finden, so macht man es mit frischem Wasser naß, streut ein wenig von diesem Pulver drauf, und läßt es eine Viertelstunde liegen, alsdann reibt man es mit weissem Handschuhleder ab, so ist es rein.

No. 884.

## Silbergeschirr zu waschen.

Wenn man das Silbergeschirr waschen will, damit alle Unreinigkeiten davon gehen, so nimmt man einen Kessel, darein ohngefähr 12 Maaß gehen, denselben gießt man voll Regenwasser oder Flußwasser, dazu wird genommen 4 Pf. feine Büchenasche, 4 Loth kleingeschabte venedische Seife, und 4 Pf. gemeines Salz, dies wird alles in den Kessel gethan, alsdann läßt man es über Feuer eine halbe Stunde kochen, und rührt es während des Kochens etliche mal um, so ist die Lauge zum Gebrauch fertig. Man nimmt alsdann eine etwas harte Bürste, und bürstet das Silberzeug mit dieser Lauge ab, so wird das Unreine, ohne daß man viele Mühe anwenden darf, nicht allein davon gehen, sondern auch das Silber so aussehen, als wenn es neu wäre; sodann spült man es erst im warmen, hernach in kaltem Wasser, und trocknet es mit leinenen Tüchern ab.

No. 885.

## Spiegel zu putzen.

Die Spiegel putzt man mit blauer Stärke oder mit Zinnasche und Wasser, aber ja mit Flußwasser.

No. 886.

No. 886.

## Porzelän zu reinigen.

Porzelän kann man mit fein präparirter oder geschlemmter Kreide (s. Nr. 914.) putzen, wenn sich Streifen in dasselbe gesetzt haben; übrigens aber wäscht man es nur mit reinem Wasser ab, und reibt es mit einem Tuche trocken. Am reinsten wird es, wenn es mit Wasser, worin Salz geschmissen worden, abgewaschen wird, oder wenn es sehr schmutzig ist, mit dem feuchten Salz abgerieben wird. Man muß allezeit die porzelänenen wie auch töpfernen Kannen rein austrocknen, damit sie keinen übeln Geschmack an sich nehmen. Alles neue Porzelän muß, ehe man es braucht, zuvor ausgekocht werden.

No. 887.

## Möbeln zu bohnen.

Schränke, Tische, Stühle u. s. w. bohnet man mit gelbem Wachs, welches man über Kohlen weich gemacht und auf ein wollenes Tuch gestrichen hat. Mit diesem reibt man die nußbaumenen Sachen, und alsdann mit einem reinen wollenen Tuche nach. Sieht man Flecke, so reibt man sie mit Schachtelhalm aus. Man muß aber ja nicht zu viel Wachs auf die Schränke bringen, denn, wenn man es hernach nicht rein ausreibt, so bekommen sie Streifen. Man bohnt auch die Möbeln mit einer Bohnbürste, welches eine harte Bürste ist; glatte Sachen bereibt man mit

mit Wachs, bohnt sie dann mit dieser Bürste, bereibt sie hinterdrein mit einem reinen wollenen Lappen, und alsdann noch mit einem leinenen Tuche. Von allen Sachen, die man bohnen will, muß man zuvor allen Staub abwischen.

---

# Vier u. zwanzigste Abtheilung.

## Einige allgemeine Haus- und Wirthschaftsregeln, nebst einigen zur Gesundheit dienlichen Hausmitteln.

---

### No. 888.

### Hausregeln.

Zur guten Erhaltung eines Hauses gehöret, daß man sorgfältig nach allem selbst siehet, und jeden Vortheil wahrnimmt, damit nicht durch kleine Unvorsichtigkeiten große Unkosten verursacht werden. Dahin gehört z. E. daß man alle Frühjahre und Herbste die Dächer des Hauses mit dem größten Fleiße nachsehen läßt, daß man sich, wenn es regnet, die Stellen zeichnet, durch welche etwa Feuchtigkeit durchgedrungen, und das Dach, so bald es wieder trocken ist, und wenn die Sonne scheint, an den Stellen, wo Splitte fehlen, wieder ausbessern, und wo etwa ein abge-

gebrochener Ziegel ist, einen ganzen dafür einstecken läßt. Hierdurch wird man das Dach lange gut erhalten und vielen Kosten vorbeugen, welche die Umlegung der Ziegel erfordert.

Zu Ersparung des Holzes gehöret, daß man die alten Oefen abbrechen und neue Sparöfen setzen lässet.

Wenn man die Zimmer rein machen läßt, muß man ja dahin sehen, daß der Staub von der Decke und Tapete oder Wand, wie auch von den Schränken und dem Ofen, zuvor recht rein abgefegt sey, ehe man die Stuben scheuern läßt; auch gehört es zur Reinlichkeit, daß ein glasirter Ofen mit einem reinen feuchten Tuche recht rein abgewaschen, und mit einem trocknen Tuche wieder abgetrocknet werde, damit er wieder ein gutes Ansehn bekomme. Ist der Lehm aus den Fugen der Ofenplatte etwa herausgefallen, und man will die Ritzen selbst verschmieren, so darf man nur ein wenig Lehm, welcher mit Flachsscheben vermischt ist, hinein streichen, oder noch besser hält es, wenn man einen verfaulten Borsdorfer Apfel rühret, und das Faule in die Ritzen streicht; dann schüttet man etwas Kienruß in ein Töpfchen, gießt etwas Branntwein drauf, rührt es um und überstreicht die zugeschmierten Fugen damit; allein der Ofen muß kalt seyn, wenn man ihn verschmiert, sonst blättert der Lehm gleich wieder ab; wenn man aber die Fugen mit der Schwärze überstreichen will, so macht man ein

klei-

kleines Strohfeuer in den Ofen, damit der Kienruß hurtig trockne, zuletzt überbürstet man ihn mit einer stumpfen Bürste, so wird er mit dem andern gleich.

Es gehört auch ein Vortheil dazu, eine Stube gut zu scheuern, damit die Breter weiß bleiben. Man kehrt die Stube mit einem Haarbesem und nassem, grauem Sande vorher recht rein aus, und scheuert sie mit einem Scheuerwisch von Stroh, oder mit einem Schaubert, (welches eine scharfe, dichte Bürste mit einem langen Stiel ist,) mit weissem Sand und warmem Flußwasser recht rein. Wenn eine Stelle fertig gescheuert ist, wäscht man dieselbe mit reinem Wasser nach, und trocknet sie mit einem andern leinenen Tuche ab. Findet man in den Bretern Fettflecke, so muß man sie mit Seife ausmachen; sollte dieses nicht helfen, so nimmt man Thon, schabt ihn in Wasser, und schmiert ihn auf die Flecke, und wiederholt dieses so lange, bis der Fleck völlig ausgezogen ist. Dies muß aber etliche Tage vorher geschehen, ehe man die Stube scheuert. Tintenflecke bringt man aus Bretern am zuverläßigsten und besten durch Zitronsaft, es muß aber geschehen, so bald die Tinte hingegossen worden. Man trocknet nämlich den Fleck gleich mit Löschpapier auf, und träufelt so viel Zitronsaft drauf, daß der Fleck davon naß wird, dann reibt man mit der halb durchgeschnittenen Zitrone den Fleck recht scharf, und schrapt ihn mit einem scharfen Messer gleich nach,

so

so vergeht er gleich ganz, und man siehet die Stelle nicht, wo er gewesen ist. Dies Verfahren ist allemal besser, als wenn man die Breter um eines Flecks willen abhobeln läßt, wodurch sie ungleich werden, und man kann mit einer Zitrone viele Flecke ausmachen. Im Sommer, wenn es hurtig trocknet, werden die gescheuerten Breter viel reiner und weißer, als wenn sie bey feuchter Witterung langsam trocknen müssen.

Zum Waschen der Fenster bedient man sich reines Salz mit Flußwasser und einer Fensterbürste in einem Waschfasse recht rein gewaschen, sie alsdann mit reinem Wasser wieder nachspült, sie an einen Ort setzt, wo sie erst recht ablaufen und trocken werden, ehe man sie wieder einhängt; doch muß man sorgfältig dahin sehen, daß man die gewaschenen Fenster nicht in die Sonne hängt, sonst verlieren sie alles Ansehen. Die Fenster werden auch helle erhalten, wenn man sie des Morgens, wenn sie geschwitzt, mit einem reinen trocknen Tuche abwischt. Gute Fensterscheiben pflegt man auch mit Kreide und Wasser zu putzen, oder, wenn sie sehr schmutzig sind, mit etwas Kreide und Branntwein; allein man muß alsdann die Kreide recht fein schaben, daß keine Stückchen darin bleiben, und lieber schlemmen, wie bey dem Zinnputzen gesagt worden ist. Auch bedienet man sich zum Waschen derselben eines Rehfells, welches man naß macht, und um ein breites Holz mit einer Stange wickelt, womit

man denn die Fenster auswendig und inwendig, ohne sie auszuhängen, wäscht; ist dasselbe voll Schmutz, so wird es rein ausgewaschen, recht ausgetrocknet, und werden die Fenster damit nachgetrocknet.

Man hat sich auch sorgfältig zu hüten, in einer frisch gescheuerten Stube zu schlafen, weil es der Gesundheit höchst nachtheilig ist. Sind die Zimmer geweisset worden, so ist die Sonne und die frische Luft wohl das beste Mittel, die Zimmer wieder auszutrocknen; allein es hilft doch auch den Kalkgeruch sehr ausziehen, wenn man in einem zinnernen Gefäße Weinessig auf Kohlen setzt, alle Fenster und Thüren fest zumacht, und den Essig rein ausdampfen läßt; dies muß man etlichemal wiederholen, bis man keinen Kalkgeruch mehr spürt.

Es ist auch nöthig, daß in allen Zimmern täglich frische Luft gemacht wird, besonders in Schlafkammern. Man macht daher täglich alle Fenster auf, damit die Luft recht durchstreichen kann.

Für eine Speisekammer ist es sehr vortheilhaft, wenn man im Sommer Gaschefenster in derselben hat. Wenn aber die Sonne auf die Fenster scheint, so thut man wohl, wenn man die auswendigen Laden zumacht, damit die Kammer kühle bleibt, gegen Abend aber muß man die Laden wieder aufmachen, damit kühle Luft hinein komme.

Einen feuchten Keller verbessert man dadurch sehr, wenn man alle Luftlöcher zustopft, ein Bund Stroh in demselben ansteckt, und es ausbrennen läßt, dann die Luftlöcher wieder aufmacht, damit reine Luft wieder hinein kommen kann. Ueberhaupt ist es sehr gut, wenn Keller gute Luftlöcher haben. Man muß aber auch nie vergessen, denselben im Winter mit Mist zu verpfen, damit die Kälte nicht in den Keller eindringen kann, und so bald der Frost vorbey ist, den Mist wieder wegnehmen, damit der Keller nicht dumpfigt gemacht werde.

Hat man einen Brunnen, so muß man denselben ja mit Stroh bebinden, und recht in dasselbe einwickeln, ehe es friert, damit der Frost nicht in die Brunnenröhren eindringen kann; hierdurch erspart man sich oft viele Kosten.

Zum Obst, als Aepfel und Birnen, die man bey der strengsten Kälte nicht anders als im Keller erhalten kann, wählt man einen Schrank mit Gaschethüren und breternen Rücken, worauf man die Aepfel neben einander stellt; man muß aber in jedes Rück nur eine Schicht stellen, auch fleißig nachsehen, ob etwa ein Apfel angefault ist, den man denn gleich herausnehmen muß; auf diese Art kann man die Aepfel bis nach Ostern erhalten, ist aber der Keller etwas feucht, so nehmen die Aepfel leicht einen dumpfigen Geschmack an, daher es in diesem Falle besser ist, daß man sie nur bey der strengsten Kälte im Kel-

ler läßt, und sie, so bald das Wetter wieder gelinder wird, herausnimmt, und an einen Ort, wo es nicht feucht ist, und wo sie vor dem Frost sicher sind, hinlegt.

Für geräucherte Sachen, als Schinken, Würste u. dgl. ist es sehr gut, wenn man sie in der Rauchkammer verwahren kann, (welche Luftklappen haben muß, die man auf und zumachen kann;) sollte aber die Kälte gar zu streng seyn, so muß man sie dennoch so lange in den Keller, oder an einen andern Ort, da es nicht friert, bringen; allein man muß sie auch gleich, so bald das Wetter gelinde wird, aus dem Keller wieder herausnehmen.

Will man Brodt im Keller verwahren, so muß man es auf ein Bret, welches in der Schwebe hängt, legen. Will man es aber in ein Faß legen, so setzt man dasselbe auf Mauersteine, und deckt es mit einem Deckel zu, denn, setzt man das Faß auf die bloße Erde, so zieht sich die Feuchtigkeit des Kellers gleich hinein.

Die Reinlichkeit in Ansehung der Wäsche ist eine Hauptsache in einer Haushaltung, und man kann durch sorgfältige Aufbewahrung derselben sie weit länger erhalten, als wenn dieselbe an Oertern liegt, wo sie feucht werden und stocken kann; daher ist eine gute Kammer für das schwarze Zeug sehr nöthig, in welcher die schwarz gewordene Wäsche, nachdem sie durchgesehen und ausgebessert worden, in Körbe gelegt oder auf

dazu

dazu verfertigte Rücke oder auf Linien aufgehangen wird. Der feinen Tischwäsche giebt man gern einen besondern Platz, und hängt sie entfernt von dem groben Küchenzeuge, weil dasselbe gemeiniglich feucht ist. Wenn man wöchentlich einen gewissen Tag zum Ausbessern des Zeugs festsetzt, so erhält man dadurch seine Wäsche immer in einem guten Stande, und man macht sich dadurch auch nicht die große Beschwerlichkeit, die man alsdann hat, wenn man die Wäsche ein halbes Jahr lang aufsammelt, und sie dann, vor einer großen Wäsche, alle mit einmal ausbessern will. Hat man keine Kammer für das schwarze Zeug, so thut man wohl, daß man sich einen Kasten machen läßt, welcher inwendig durch Fächer abgesondert ist, worein man jede Art Wäsche besonders legen kann. Die feuchte schwarze Wäsche muß man ja allemal zuvor auf einer Linie auf dem Boden trocknen, ehe man sie weglegt, denn es ist nichts schwerer aus der Wäsche wieder herauszubringen, als Stockflecke, und bleiben sie lange in derselben, so gehen sie gar nicht heraus, blos Feuchtigkeit verursachet dieselben.

Was die Leinwand und das drellne Zeug betrift, so kann man dasselbe freylich wohl öfters um einen billigen Preis einkaufen; allein es ist doch in einer guten Haushaltung sehr nützlich, wenn man, wenn der Flachs nicht gar zu theuer ist, alle Jahre etwas Leinwand, Drell, oder was man sonst gebraucht, machen läßt. Man

bekommt dadurch gutes dauerhaftes Zeug, giebt das Geld, was es kostet, nicht auf einmal aus, und wenn man nicht alles in seinem Hause spinnen lassen kann, so giebt man doch auch dadurch manchem Armen, der sich mit Spinnen ernährt, etwas zu verdienen. Hat man Steinflachs eingekauft, muß man denselben zweymal hecheln lassen, wenn es Mittelflachs seyn soll. Die feine Heede oder Werch kann man, wenn sie gesponnen, zu ordinärem Tischzeuge verbrauchen lassen; die grobe gesponnene Heede aber zu Küchenhandtüchern und Wischservietten. Beym Einkaufen des Steinflachses muß man aber ja vorsichtig seyn, und sich denselben aufbinden lassen, ehe man ihn kauft, weil oft und viel Betrug damit gemacht wird, auch derselbe inwendig oft sehr verlegen ist. Pfundflachs darf nur noch einmal gehechelt werden. Ist es aber sehr guter starker Flachs, den man recht fein spinnen lassen will, so kann man ihn zweymal hecheln. Auf ein Stück Leinengarn pflegt man 15 Schock, und wenn es fein ist, auch 20 Schock zu haspeln. Wenn der Flachs gesponnen ist, werden die Stücken Garn mit einem Band zusammen gebunden und in einer trocknen Kammer aufgehangen, so lange bis man es auskochen kann. Hat man Leute, die im Winter fleißig spinnen, so erspart dieses schon viel, und macht die Leinwand wohlfeiler.

No. 889.

## Schneewasser aufzubewahren.

Man läßt Schnee, der im März fällt, schmelzen, und füllt das Wasser in Butelljen, setzt es an die Sonne, und läßt es so lange destilliren, bis es recht klar ist; es kann beständig in den Butelljen unzugestopft in der Luft stehen, und hält sich etliche Jahre. Wenn man sich damit wäscht, so macht es eine weiche Haut.

No. 890.

## Ein sehr gutes Waschwasser für das Gesicht.

Man nimmt eine Hand voll Habergrütze, und läßt sie in einem Topfe mit einem Nössel Wasser kochen. Wenn es kalt ist, gießt man es durch ein Tuch in einen porzelänenen Napf, thut alsdann 24 recht klein gestossene bittere Mandeln dazu, ferner ein halb Nössel ungesalzenes Rosenwasser und 12 Tropfen Pensove; rührt alles wohl untereinander, wringet es durch ein Tuch, und füllt es auf eine Butellje. Dieses Wasser erhält die Haut rein.

No. 891.

## Ein gutes Augenmittel.

Wenn man Quittenkernen in warmem Wasser erweichen läßt, so erhält man einen Schleim, mehr oder weniger dick, je nachdem man Wasser aufgegossen hat. Wenn nun Augen durch eine

scharfe Feuchtigkeit entzündet sind, durch welche die benachbarten Theile leiden, so wäscht man sie mit diesem Schleim, der sehr nützlich hierbey ist.

No. 892.

## Wider Gerstenkörner am Auge.

Man rührt 2 Loth ungesalzene Butter, eben so viel weiß Lilienöhl und das Weisse von einem Ey untereinander, streicht es auf ein kleines zusammengelegtes Läppchen, und legt es auf das Gerstenkorn. Auch kann man Semmelkrumen in Brunnenwasser zu Brey kochen, etwas Honig drunter mischen, und wie das Obige brauchen: über das Läppchen kann man zur Befestigung englisches Pflaster legen. Hernach öffnet man es, drückt das Gerstenkorn aus, und legt englisches Pflaster zum Heilen drauf.

No. 893.

## Ein Waschwasser für Blattern im Gesichte.

Man nimmt unter 1 Nössel ungesalzenes Rosenwasser 12 Tropfen Pensove, schüttelt es wohl untereinander, und wäscht sich alle Abend damit.

No. 894.

## Wider starkes Nasenbluten.

Man zupft von einem Läppchen Leinewand die Faden ab, dreht sie zusammen, tunkt dieses in gestossene Alaun, und steckt es so hoch als möglich in das blutende Nasenloch.

Bey leichten Verwundungen stillt reines Spinnengewebe das Blut, so wie es auch die Wunde bald heilt.

No. 895.

## Bey Zahngeschwüren.

Um diese zu vereitern, siedet man eine Feige in Milch, und legt sie auf dieselben, so werden dadurch die Geschwüre aufgezogen. Zahnschmerzen von hohlen Zähnen vertreiben einige Tropfen Nelkenöhl auf Baumwolle in den hohlen Zahn gesteckt.

No. 896.

## Eine leichte Seife zum Händewaschen.

Man nimmt ½ Pf. ordinäre oder selbst gekochte Seife, schabt sie klein und läßt sie in frischem Wasser zwey Tage weichen; in dieser Zeit muß man das Wasser einigemal behutsam ab- und wieder frisches drauf giessen. Alsdann stoßt man 4 Loth Mandeln in ½ Nössel Milch recht fein, und thut sie nebst ½ Nössel Rosenwasser und eben so viel Froschleichwasser, auch 1 Loth Weinstein zu der Seife in einen neuen Topf; setzt es auf Kohlenfeuer, rührt es immer untereinander, bis die Seife anfängt in die Höhe zu steigen. Hierauf wird sie in viereckigte Kästchen gegossen, und, wenn sie kalt ist, in Stücken geschnitten.

No. 897.

## Mittel wider aufgesprungene Hände.

Man macht von Mandelöhl und weissem Wachs eine Salbe; hiermit bestreicht man alle Abend die Hände, und zieht Handschuhe an. Man wiederholt es so lange, bis sie wieder gesund sind.

No. 898.

## Einige Mittel wider den Frost in den Händen und Füssen.

Wenn man von gekochten rothen Rüben die warme Brühe nimmt, die Füsse hineinsetzt, so zieht dieselbe allen Frost aus; mit den Händen verfährt man eben so. — Fischtrahn ist auch ein gutes Mittel; man reibt damit des Abends die gefrornen Stellen, und hält sie über Kohlenfeuer, worauf man Heusamen gestreuet hat; man wiederholt es täglich, bis der Frost ausgezogen ist. — Auch ist Wintergrün ein gutes Mittel, man bindet die frischen Blätter auf die gefrornen Stellen, und wiederholt es täglich. — Kampfer auf ein feines leinenes Läppchen gestrichen, und auf die gefrornen Stellen gelegt, hilft auch. — Kampfer in Branntwein gelegt, ein Löschpapier damit angefeuchtet, auf die gefrornen Stellen gelegt und öfters wiederholt, ist auch ein gutes Mittel. — Hirschtalg auf die gefrornen Stellen gerieben, verschaft einige Linderung.

Das

Das allergewisseste Mitel, wodurch der Frost aus Händen und Füssen gezogen wird, ist, wenn man auf die gefrornen Stellen Schnee bindet, und wenn er aufthauet, wieder frischen Schnee nimmt; man läßt ihn so lange drauf liegen, bis es nicht mehr schmerzt. Wenn man Schnee mit etwas Salz vermengt drauf legt, so zieht er den Frost geschwinder heraus. Dieses Mittel verursacht einen Schmerz, welcher aber nicht lange anhält, und wenn dieser überstanden ist, wird man an den Stellen, wo man dieses Mittel gebraucht hat, von allem künftigen Schmerz befreyet seyn.

No. 899.

## Wider die Warzen.

Wenn man die saftigen Blätter des Feigenbaums in einem steinernen Mörsel stößt, den Saft derselben durch Leinwand drückt, und die vorher rein abgewaschenen Warzen des Morgens und Abends damit pinselt, so vergehen sie bald. Wer Warzen an den Händen hat, kann auch von Potasche eine Lauge machen, und die Hände darin baden und dies etliche Tage wiederholen.

No. 900.

## Wider die Leichdorn oder Hühneraugen.

Man legt auf das Leichdorn ein Stückchen Speck, bindet es locker darauf an, und trägt 14 Tage hindurch Socken mit platten Haken.

Als-

Alsdann macht man den Speck wieder ab, und setzt den Fuß in ein warmes Bad, reibt den Fleck eine halbe Stunde mit Seife, so wird das Leichdorn weiß und locker; man schabt es dann mit einem stumpfen Messer, bis es schmerzt, bindet wieder frischen Speck auf, und wiederholt das Bad, bis beim Abschaben nichts bleyartiges mehr ist. Sodann legt man englisches Handschuhleder dreyfach aufeinander, näht es zusammen und schneidet in der Mitte ein Loch durch, so groß das Leichdorn ist, legt in die Oeffnung frische ungesalzene Butter und befestigt das Leder mit englischem Pflaster oder einem Bändchen; dies thut man 14 Tage lang. Ist das Leichdorn unter dem Fuße, so nimmt man statt Leder Filtz. Auch ist grünes Wachs, das mit Grünspan gefärbt ist, gut; man läßt es über Licht recht weich werden, legt es auf das Leichdorn, und läßt es lange drauf liegen, so fällt das Leichdorn davon aus.

No. 901.

## Wider durchgesogene Brüste.

Folgendes unschuldige, wohlfeile und sehr heilsame Mittel dient denen Personen, die ihre eigene oder fremde Kinder stillen oder säugen, zum großen Nutzen wider durchgesogene Brüste zum Eröffnen: Man nimmt feingestossenes arabisches Gummi oder auch Kirsch- oder Pflaumbaumharz, feuchtet die durchgesogene Stelle an, streut von

die-

diesem Pulver etwas drauf; man muß es aber stets feucht erhalten. Es heilt sehr bald, und schadet dem Kinde nicht.

No. 902.

## Wider die Schwämmchen bey Kindern.

Die Schwämmchen sind eine Krankheit, die die mehresten Kinder in den ersten Tagen ihres Daseyns erhalten. Die Zunge, der Mund und Gaum werden mit kleinen weissen Geschwärchen besetzt, die sich abschaben lassen. Ein dünner Flohr, der angefeuchtet und in etwas sehr feingestossenen Zucker getunkt wird, reinigt am leichtesten; man kann auch etwas Rosenhonig nachmischen. Zugleich aber kann man dem Kinde, zur Reinigung der innern Theile, ein wenig Rhabarber in Milch geben.

No. 903.

## Mittel beim Zahnen der Kinder.

Wenn man den Kindern vom dritten Monath an täglich öfters mit einem Finger das Zahnfleisch reibt, so brechen die Zähne leicht und ohne Schmerzen durch.

No. 904.

## Ein Mittel wider das Durchliegen in langen Krankheiten.

Es ist recht traurig, wenn sich kranke Personen durchliegen, denn es verursacht ihnen erstaunende

de Schmerzen. Man hat einige leichte Mittel, die gegen das Durchliegen gut sind. Wenn man unter das Bett mit Gurten alle Abend und Morgen eine Schüssel oder Faß mit frischem Brunnenwasser setzt, so bewahrt dieses Mittel vor dem Durchliegen, — Auch ist es gut, wenn man dem Kranken ein recht weiches drellnes Laken oder Tuch, aus welchem die Stärke herausgewaschen, unterlegt. Sollten aber dennoch einige Stellen anfangen, ihn zu schmerzen, so thut es gute Dienste, wenn man dieselben alle Abend und Morgen mit halb Brunnenwasser und halb Weinessig, welches lauwarm gemacht werden muß, wäscht. — Auch ist es gut, wenn der Kranke auf einem gahrgemachten Rehfelle liegt, welches recht glatt in das Bette gebreitet worden, und keine Falten schlägt; wenn es steif ist, kann es wieder gewaschen werden, wodurch das Durchliegen auch verhütet wird. Sollten aber schon Stellen wund seyn, so drückt man recht weiche Läppchen in Bleywasser, doch muß es etwas gewärmt seyn, daß es nicht kältet, legt solche auf die wunden Stellen, und so bald sie trocken sind, legt man frische auf. Man kann auch Bleysalbe auf gezupfte Leinwand streichen, welche auch sehr kühlet und heilt, doch muß man das Aufgelegte befestigen können.

No. 905.

## Wider die Gelbsucht.

Man trinkt des Morgens nüchtern zwey rohe Eyer mit einem Glase kaltes Wasser vermischt, und den Tag über alle vier Stunden noch ein Ey auf nämliche Art. Gleich nach den ersten Tagen hat der Stuhlgang seine natürliche Farbe wieder, zuweilen folgt ein Durchfall, und so verliert sich die Krankheit nach und nach. Ist sie aber auch schon vorüber, so fährt man doch noch einige Zeit mit diesem leichten Hausmittel fort.

No. 906.

## Wider Gichtschmerzen.

Man macht einen Umschlag von Hollunder oder Fliederblüthe mit Milch gekocht, und legt ihn warm auf den schmerzenden Theil, so vergehen in wenigen Stunden die Schmerzen; zugleich kann man auch diese Blüthe als Thee mit oder ohne Milch trinken. — Desgleichen ist auch grüne feine Wachsleinwand oder auch grünes Wachspapier ein gutes Mittel, man schlägt nämlich den leidenden Theil in dieselbe ein, daß es recht fest anschliesse, und halte den Theil warm; so wird ein starker Schweiß erfolgen, der wie Perlen auf der Leinwand sitzen wird; man trocknet ihn mit einem Schwamm ab, und legt die Leinwand wieder um.

No. 907.

## Ein schönes Getränk beym Faulfieber.

Man vermischt Himbeerensaft mit Wasser, und tröpfelt so viel Vitriolgeist dazu, als der Kranke es sauer haben will; dieses ist in Faulfiebern ein herrliches Getränke, das weit über Limonade und Essigtrank geht.

No. 908.

## Ein Mittel für den Magenkrampf.

Man nimmt 4 Loth feine China, 1½ Loth Kassakarille, ½ Loth Kammillenblumen, ½ Loth Kümmel; dieses alles wird recht klein gestossen, und in eine Quartbutellje gethan, hierauf gießt man Maderawein, und läßt es in der Sonne oder auf dem Ofen destilliren. Hiervon trinkt man nach Erfordern, wenn der Krampf antreten will, bis zu einer halben Theetasse voll.

No. 909.

## Ein gutes Mittel, wer eine schwache Brust hat.

Man nimmt 1 gereinigte Schildkröte, 12 Frösche, 12 Schnecken, 6 lebendige Krebse von mittler Größe, 1 Pf. mageres Kalbfleisch ohne Knochen, eine Hand voll Körbel, eben so viel Gänseblumen, eben so viel Queckenwurzel, und ½ Loth rothes Sandelholz. Die lebendige Schildkröte

kröte wird in einem Topfe voll siedenden Wassers getödtet, und alsdann gleich wieder herausgenommen, damit man den Kopf, die Beine und den Schwanz, welches alles weggeworfen wird, abschneiden könne. Die Schalen werden, wie an einer Auster, mit dem Messer von einander gebrochen, und die übrige schwarze Haut völlig abgezogen und weggethan, wie auch die Galle, welche sich in einem gelblichen Beutel befindet. Das Fleisch, nebst dem sämtlichen Eingeweide, und wenn sie einen Eyerstock hat, auch der Eyerstock, wie auch das Blut, wird in einen Mörsel gethan. — Von den Fröschen werden nur die Hinterkeulen genommen. Alles dieses, und das Vorbemeldete wird in einem Mörsel ganz klein gestoßen. Hierauf thut man es in einen Topf, welcher $2\frac{1}{2}$ Maaß hält, und füllt denselben mit Wasser voll, alsdann klebt man den Deckel auf den Topf fest an, setzt den Topf an ein gelindes Feuer, bey welchem es 2 Stunden lang kochen muß, bis die eine Hälfte davon sich verzehrt hat. Wenn dieses geschehen, so wird das Uebriggebliebene warm durch eine Serviette gepreßt, und die daraus entstandene Bouillon oder Brühe in zwey Theile getheilt, davon der eine des Morgens und der andre des Abends, zwo Stunden vorher, ehe man sich schlafen legt, getrunken wird. Diese Bouillon wird 40 Tage hintereinander getrunken, und während dieser Kur muß man sich aller sehr unverdaulichen Spei-

sen und aller spirituösen Getränke enthalten, und dagegen öfters Kalbsfüsse, junge Hühner und Gerstengraupen essen, auch von letztern öfters den Schleim trinken, desgleichen auch Thee mit Milch oder statt des ordinären Thees nimmt man Betonienkraut. Den Kaffee muß man hierbey gänzlich weglassen, und zum gewöhnlichen Getränke kann man sich des Gerstenwassers bedienen. Wenn man diese Bouillon 20 Tage gebraucht hat, so wird solche einen Tag ausgesetzt, und an selbigem bedient man sich eines Laxiertränkchens, welches auch nach beendigter Kur wiederholt werden muß.

No. 910.

## Brustpulver beym Husten.

Man nimmt ein gutes Theil Huflattig, und trocknet denselben, alsdann reibt man ihn zu einem recht feinen Pulver, stoßt recht feinen weissen Zuckerkandis, so fein als möglich, und vermengt ihn mit dem pulverisirten Huflattig. Man braucht zwey Theile Zuckerkandis und ein Theil Huflattig hierzu; man muß es aber ordentlich abwägen. Hiervon nimmt man alle Morgen einen Theelöffel voll trocken ein, und so lange, bis sich der Husten gelegt hat.

No. 911.

## Ein wohlfeiler Wundbalsam.

Man setzt 2 Pf. des besten Baumöhls nebst 2 Pf. gestossenen Zucker in einem irdenen Gefäße

fäße auf ein gelindes Feuer, und rührt es mit einem Spaden gut durcheinander. Wenn sich nachher Blasen über dem Oehle zeigen, so verstärkt man das Feuer, bis die Blasen während des Umrührens braun und endlich roth werden. Man streicht diesen Balsam warm auf die mit warmen Wein ausgewaschene frische Wunde, indem man ein leinenes Läppchen damit anfeuchtet und es auflegt; Wunden, Quetschungen und Prellschüsse heilen davon sehr gut.

No. 912.

## Ein wohlriechender Balsam.

Rosensalbe, weisses Wachs, eine halbe Unze von jedem; dieses schmelzt man zusammen und mischt hernach darunter destillirtes Muskatenöhl 20 Gran, ferner Moschus 6 Gran, Ambra 6 Gran; es wird ein herrlicher Balsam. Auf die Art, wenn man nur den Grund hat von der Rosensalbe und dem weißen Wachs, kann man mit allerley Oehlen den Geruch des Balsams verändern.

# Fünf u. zwanzigste Abtheilung.

## Das Geschäft einer Köchin.

### No. 913.

### Des Einheitzens und Holztragens.

Beym Einheitzen ist zu beobachten, daß es zur rechten Zeit geschehe. Denn wenn die Herrschaft zu einer gewissen Zeit aufsteht, und eine kalte Stube findet, so ist ihr dieses nicht allein unangenehm, sondern sie kann sich auch dadurch an ihrer Gesundheit schaden thun. Die Entschuldigung, daß die Zeit verschlafen worden sey, kann nichts helfen. Kannst du nicht von selbst aufwachen, so mußt du dich wecken lassen, bis du an die Zeit dazu gewöhnt bist. Ist Niemand da, der dich wecken kann; so präge dir nur fest ein, wie früh du aufwachen sollst, und lege dich mit dem Gedanken schlafen, so wirst du schon aufwachen. Damit dich nichts aufhalten möge, so stelle des Abends das Feuerzeug in der Nähe, habe allemal einen guten Feuerstein, trocknen Zunder, und Schwefel in demselben in Bereitschaft und stelle das Licht daneben, daß du gleich Feuer anschlagen kannst. Zunder wird auf folgende Art eingebrannt. Man hält ein altes, reines, weisses Stückchen Leinwand mit der Feuerzange über

das

das Licht, oder Feuer, läßt es anbrennen, wenn es recht im Brennen ist, legt man es in das Feuerzeug, welches recht trocken seyn muß, läßt es darin ganz ausbrennen, und dämpft es sodann aus. Wird nasses Holz gebrannt, so hacke dir des Abends etliche Stück davon klein, und lege sie auf die heiße Stelle des Heerds, damit sie trocknen, fege aber ja vorher alle Funken und Asche ab, so daß kein Schade geschehen kann. Wird Eichenholz gebrannt, so schneide dir ein Bund Kiehnholz in ganz kleine Stückchen, und lege sie zum Feuermachen hin. Siehe ja nach, daß nichts nahe an den Ofen stehe, was etwa sengen könnte, oder auch nichts Fettiges, was übeln Geruch verursacht, auf demselben vorhanden sey. Wäre ja aus Versehen einmal Fett vergossen worden, so streue etwas Salz darauf, da sich denn dasselbe gleich hinein ziehet, alsdann fege es ab, und thue auf den Fleck Räucherpulver, wovon sich der Fettgeruch vollends verlieret. Laß dir von Personen, die Bescheid mit den Oefen wissen, zeigen, wie das Holz darin liegen muß; denn darin besteht ein großer Vortheil. In Windöfen wird es insgemein weit vor, in die Oefen aber, die von außen geheitzt werden, weit hinter, doch nicht dichte an das Eisen gelegt. Ist das Einheitzen einmal deine Sache, so laß dich nicht daran erinnern, sondern lege zur gehörigen Zeit nach, mache die eiserne Thür jedes mal wieder zu, wenn du nachgelegt hast, sonst gehet die Hitze

heraus. Stehet das Faß, worin die Asche geschüttet wird, im Keller, so siehe nach, daß es auf Steinen stehe, sonst wird sie feuchte. Suche immer das trockne Holz aus, weil es vortheilhafter zum Brennen ist. Wird Weißbüchen, oder Rüsternholz gebrannt, so lege nicht zuviel davon ein, damit es nicht zu heiß werde; denn diese Arten von Holz heizen stark. Werden Torfklumpen gebrannt, so müssen sie auf dem Boden im Trocknen aufbewahret werden. Man hat auch eiserne Blöcke, worauf das Holz sehr vortheilhaft gelegt werden kann.

Beym Holztragen binde eine alte Schürze vor, trage es aber nicht in derselben, sondern in einem alten Holzkorbe. Nimm dich beym Einlegen in Acht, daß du immer gerade von der Holzschicht nimmst, damit sie nicht nachschießt, und du Schaden nimmst. Viele Herrschaften haben Holzkasten. Ist dies bey deiner Herrschaft im Gebrauch, so trage den Kasten voll, und mache ihn zu.

Die Torfklumpen lege in einen besondern Kasten. Laß die Feuerschippe nicht in dem Ofen liegen, sonst verbrennt sie, auch stelle die Ofengabel immer an die Seite, und mache die äußere Thür zu. Vor den Windofen stelle allemal seitwärts die Feuerzange, damit sie da ist, wenn man sie gebrauchen will. Wische ihren Grift oft ab, damit sie nicht schmutzig sey, wenn sie jemand von der Herrschaft angreift.

No. 914.

## Frühstück anzuschaffen.

Frühstück, Thee und Kaffee zu besorgen kommt der Köchin zu. Wenn du nun das Frühstück holst, so nimm einen kleinen reinen Korb mit einem Deckel, der zu nichts anderm gebraucht wird, oder einen reinen Teller. Siehe ja dahin, daß alles frisch sey, und richte dich nach dem Geschmack der Herrschaft. Suche reine Zwiebäcke und Semmeln aus, woran keine Kohlen sind. Verzähle dich nicht, sondern bringe so viel, als bestellet worden ist, von dem Orte, woher es deine Herrschaft verlangt. Setze das Theewasser in Zeiten auf; laß aber nicht etwa vom Abend Wasser im Kessel stehn, es schmeckt sonst kupfrig. Verlangt die Herrschaft, daß du es im Winter im Ofen kochen sollst, so setze den Kessel hinein, sobald das Feuer brennt; denn im Ofen währet es länger, ehe es zum Sieden kommt; laß aber nicht den Kessel halb leer im Ofen stehn, weil dies ihm schadet. Die Milch mußt du auf Kohlen kochen. Es ist daher am besten, todte Kohlen vorräthig zu haben, damit man das Feuer nicht umrühren darf. Will man Thee trinken, so wird das Wasser, wenn es kocht, in die Theemaschine, und Kohlen darunter gethan; dann kocht es immer fort, und man darf die Kohlen nur anblasen, wenn sie ausgehn wollen. Die Milch wird in einem hell gescheuerten messingenen Kessel gekocht. Man muß sie sogleich, wie sie

aufsiedet, abnehmen, sonst läuft sie über. Dann wird sie alsbald in einen reinen Topf, worin nichts fettiges gewesen ist, gegossen, und derselbe wird blos dazu allemal gebraucht. Trinkt die Herrschaft Sahne oder Rohm, so muß die Milch den Abend vorher geholt, in einen breiten Napf gegossen und am Morgen mit einer reinen hölzernen Kelle in ein Töpfchen abgerahmt werden. Alsdann wird die Sahne auf Kohlen gesetzt, und nur sehr heiß gemacht. Bekommt man aber die Sahne schon an und für sich selbst, so muß man sie ja mit einem Löffel rühren, damit sie nicht gerinne. Die Milch, die vom Lande hergebracht wird, ist insgemein besser als die andere, weil da die Kühe mehr grünes Futter zu genießen pflegen.

No. 915.

## Kaffee wird also gekocht.

Man mahlt ihn nämlich in der Mühle. Wird er mit Ziechorien getrunken, so thut man diese, nachdem der Kaffee gemahlen ist, dazu, und beydes in die Kaffeekanne, die vorher mit kochendem Wasser ausgespült worden ist. Dann gießt man siedendes Wasser darauf, aber nicht ganz voll, setzt es auf Kohlen und läßt es etlichemal aufkochen, bis es klar ist. Zum Aufklären wird er erst eine kleine Weile hingestellt, bis er sich gesetzt hat. Alsdann wird eine Kanne heiß ausgespült, auf Kohlen gesetzt und dieser Kaffee also ganz sachte abgeklärt. Viel Leute thun auch einen Löffel voll Hirschhorn hinein, lassen ihn damit aufkochen,

und

und sich denn setzen. Die Kanne muß aber ja nicht ledig auf den Kohlen stehen bleiben, sonst brennt der Boden aus.

No. 916.

## Schokolade zu kochen.

Man reibt die Schokolade, kocht Milch, quirlet die Schokolade ein, läßt sie aufkochen und quirlet sie mit dem Gelben von Eiern ab; man muß aber den Zwirn abmachen. Wenn man auf ein Quart Milch zwey Eyer und zwey Loth Schokolade nimmt, so wird sie gut. Man kocht auch Schokolade mit Wasser, ohne Zucker, eben so.

No. 917.

## Warm Bier zu machen.

Es wird ein Quart Bier ans Feuer gesetzt, dann wird das Gelbe vom Ey mit einer Messerspitze Mehl gequirlet, das Bier dazu gegossen, und beständig gequirlet, bis es aufkocht. Ist es zu bitter, so kommt ein Stück Zucker hinein.

No. 918.

## Einkauf der Speisen.

Bey dem Einkauf des Fleisches ist zu bemerken, daß es allemal frisch seyn muß. Indessen ist ein großer Unterschied dabey zu beobachten. Kalbfleisch ist, wenn es den Tag oder Abend vorher geschlachtet worden, am besten. Auch muß es hübsch weiß aussehn. Hammelfleisch kann im Sommer zwey Tage, und im Winter drey Tage alt seyn. Rindfleisch schmeckt den vierten Tag

am besten. Die Stücken sind sehr verschieden. Zum Kochen nimmt man entweder ein Blumenstück, oder ein Keulenstück. Das erstere giebt mehr Fett, und das andere ist besser zu Theilen. Zum Schmoren nimmt man ein Stück von der Unterschaale, wenn man es haben kann, weil da Fett und Mageres beyeinander ist. Ein Stück, wo in der Mitte eine Sehne durchgeht, nimmt man nicht gern, weil es sich nicht gut schmort. Zum Aufsetzen, wenn man Freunde hat, nimmt man eine Brust, sie wiegt acht bis neun Pfundt. Eine Ochsenzunge muß groß und der Schlund mit daran seyn. Rinderkaldaunen bekommt man nicht unter ein Viertel. Siehe allemal dahin, daß du sie frisch bekommst. Wenn ein Kälbergeschlinke aufgeblasen ist, läßt es weit größer als sonst an sich. Gieb Acht darauf, ob daß Herz groß ist; darnach kannst du dich richten. Wenn man Hammelfleisch zum Kochen kauft, so nimmt man Hammelribben, oder einen Vorderbug, der fett ist; doch schmeckt eine gekochte Hammelkeule auch gut. Zum Schmoren und Braten siehet man dahin, daß man gut Fleisch bekommt, und nimmt gern die Seite mit dem Schwanz. Fett muß das Hammelfleisch immer seyn, sonst schmeckt es schlecht. Die Jahrszeit hat auch viel Einfluß auf die Güte des Fleisches. Nach Michaelis, wenn die Hammel von der Mastung kommen, sind sie am besten. Schweinfleisch ist auch um Weinachten mehrentheils gut, doch ist es zu allen Zeiten zu haben. Zur Bratwurst

wurst nimmt man mageres Schweinfleisch Man thut dabey wohl, wenn man da keine Knochen mitnimmt; denn wenn man es auch etwas theuer bezahlt, so bekommt man doch besser Fleisch.

Ein Schweineschinken muß fett seyn, sonst bratet er sich trocken. Die Fleischer haben schwer Gewicht, und man bekommt, wenn man es nach Kramergewicht kauft, auf zehn Pfund Kramergewicht, ein Pfund mehr, also das eilf Pfund Kramergewicht zehn Pfund Fleischergewicht ausmachen. Die Fleischpreise sind gemeiniglich an den in den Fleischscharnen hängenden Tafeln aufgeschrieben.

Bey dem Einkauf des Federviehs bemerkt man folgendes. Wenn Tauben jung und fett sind, so haben sie noch keine Federn unter den Flügeln, sondern nur kleine Daunen. Sollen sie ausgewachsen seyn, so haben sie durchgängig Federn.

Eine weiße Taube kocht sich besser als eine blaue. Haustauben sind größer als Feldtauben. Alte Tauben sind größer als junge. Sie geben wohl eine gute Suppe, allein das Fleisch von alten Tauben ist roth und hart. Dahin siehe ja, daß sie keine Pocken haben. Nimm daher jede Taube in die Hand, und betrachte sie unter den Flügeln und am Schnabel. Junge Hühner und Hähne müssen nicht zu klein seyn; doch richte dich nach der Art, wozu sie gebraucht werden sollen. Will man sie mit Krebsen zurecht machen, oder

zum

zum Fricassee gebrauchen, so können sie klein seyn; soll aber von einem jungen Huhn eine Suppe gekocht, oder soll es gebraten werden, so muß es schon etwas größer seyn. Hühner kauft und schlachtet man den Tag vor ihrer Zurichtung, sonst werden sie zähe.

Ein altes Huhn kauft man nach der Schwere, und siehet dahin, daß es fett ist. Ein altes Huhn giebt eine kräftige Suppe, ein jährig Huhn schmeckt aber, wenn es fett ist, besser. Ein Kapaun ist am besten, wenn er im zweyten Jahre ist. Man unterscheidet ihn von einem Hahne durch den Kamm und die Sporen; denn ein Hahn hat einen großen Kamm, bey einem Kapaun ist aber der Kamm abgeschnitten. Nach Michaelis pflegen die alten Hühner am wohlfeilsten zu seyn.

Eine magere Gans muß einen dunkelgelben Schnabel haben. Ist der Schnabel blaß, so ist es eine Anzeige, daß sie nicht recht gesund ist. Im Junius sterben die Gänse, wenn es warm ist, leicht; daher man sie lieber erst zu Ende des July oder Anfangs August kauft. Kann man weiße Gänse bekommen, so ist es wegen der Federn besser. Bey fetten Gänsen thut man wohl, wenn man sie von bekannten Leuten kauft. Denn sind sie mit Oehlkuchen gemästet, so schmecken sie thranig; doch verliert sich der Geschmack, wenn man sie noch vierzehn Tage mit Hafer füttert.

Eine

Eine alte Gans kennet man an den Pfoten, sie sind viel brauner und eingeschrumpft. Ein Gänserich schreyet weit stärker, als ein Gans, und bratet sich nicht so gut. Soll eine Gans die gehörige Schwere haben, so wiegt sie zwölf bis dreyzehn Pfund. Ob sie fett ist, fühlt man unter den Flügeln, wenn sie da dicke Kneuteln hat. Eine Ente muß auch nicht gar zu jung seyn, sonst schmeckt sie sehr weichlich. Wenn die Federn ausgewachsen sind, und sie Fett unter den Flügeln hat, so kann man sie schon schlachten. Bey Putern kommt es auf die Art an, wozu man sie gebraucht. Zur Suppe ist ein jährig Puterhuhn recht gut. Zum Braten kann man einen jungen Puterhahn gebrauchen. Soll es aber ein hinreichender Braten auf eine zahlreiche Gesellschaft seyn; so nimmt man einen großen fetten Puter. Man thut wohl, wenn man von Bauersleuten kauft, um etwas aus der ersten Hand zu erhalten. Bey dem Einkauf der Eyer sey ja vorsichtig, daß du keine trüben bekommst; die frischen sehen immer etwas klarer aus. Stellet man ein Licht an einen dunkeln Ort, und hält jedes Ey auf beyden Seiten dagegen, so kann man wahrnehmen, ob es klar ist. Wenn du Stücken Butter kaufst, so siehe zu, daß sie frisch und nicht zu viel gesalzen sey; koste sie daher lieber, wenn du sie von Leuten kaufst, die du nicht kennest. Lege die Butter nicht bey Zwiebeln, oder dergleichen Dingen, wovon sie leicht einen

widrigen Geschmack annimmt. Wenn du Käse kaufst, so gieb Acht, daß sie keine Maden haben. Wenn du Wild kaufst, so muß es frisch seyn, und sey vorsichtig, weil man da leicht betrogen wird. Oft wird altes Wild mit Blut beschmiert, damit es, wenn dieses angefroren ist, groß läßt; daher betrachte es ja allemal recht genau, und untersuche es bey strenger Kälte mit einem Messer. Eine Wildkeule erkennt man an dem rauhen Fuß, so wie auch einen Vorschlag, und einen Rehzimmer hinten an dem rauchen Schwanz. Wenn man Krammetsvögel, Lerchen, wilde Enten und dergleichen kauft, so muß man dahin sehen, daß sie nicht riechen, auch keine Maden darin sind. Oft riecht es noch nicht, aber durch die Schmeißfliegen sind Maden hinein gesetzt. Schnepfen erkennet man an dem langen Schnabel, auch die Piccassinen (Sumpfschnepfen) eine kleine Art der Schnepfen, erkennet man daran, daß sie längere Schnäbel als andere Vögel haben. An einem Rebhuhn ist es schwer zu erkennen, ob es alt oder jung ist; doch sind die jungen gewöhnlich kleiner. Der Fasanhahn ist weit größer und sieht viel bunter aus als das Huhn.

No. 919.

## Wie Vieh reine gemacht wird.

Bey dem Federvieh merke dir Folgendes. Eine Taube wird der Kopf abgerissen, damit sie sich ausblutet. Hiernächst wird sie in heißes Wasser gesteckt, welches am Kochen ist, und einigemal heraus-

herausgezogen, da man denn die Federn alle leicht abpflücken und ausziehen kann.

Sodann werden die Beine in dem Gelenke abgeschnitten, und unten am Bauche wird ein kleiner Einschnitt gemacht, daß man mit den Fingern in die Höhe fassen und den Magen und die Leber heraus nehmen kann. Der Magen wird auf beyden Seiten aufgeschnitten, rein gemacht und die harte Haut davon abgezogen. Man fasset auch von oben durch den Einschnitt am Halse hinein, und ziehet unter der Haut den Kropf heraus; man muß sich dabey aber in Acht nehmen, daß er nicht zerreißt. Der Kopf und die Därme werden weggeworfen. Denn legt man die Taube in Brunnenwasser, wäscht sie inwendig und auswendig recht rein aus, und klemmt unter dem einem Flügel den Magen und unter dem andern die Leber ein, so daß die Flügel hinten auf dem Rücken übergeschlagen werden. Die Keulen werden unten auf beyden Seiten der Haut, wo kleine Einschnitte gemacht werden, durchgesteckt. Es ist am besten, wenn man die Tauben denselbigen Tag schlachtet, da man sie essen will. Läßt sich dieses nicht thun, so schlachte man sie nur ab, und lasse sie bis dahin in den Federn liegen. Ein altes und junges Huhn, ein Capaun und ein Hahn müssen den Tag vor ihrer Zurichtung geschlachtet werden. Man verfährt ebenso, wie bey den Tauben, doch erfordert das Ausnehmen derselben schon etwas mehr Mühe. Man hat sich

auch in Acht zu nehmen, daß man sie nicht vergälle. Sollte aber ja einmal die Galle zerreißen, so reibe man sie nur inwendig mit Salz recht aus, und waſche sie rein ab. Ein jung Huhn wird nicht so heiß wie eine Taube gebrühet, sonst reißt die Haut.

Ein Puterhahn ist schon etwas schwerer, als das andere Hühnervieh zu schlachten, es muß ihn daher einer halten, indem der andere ihm die Gurgel abschneidet und ihn ausbluten läßt. Er wird sodann gleich warm gerupft. Sobald er kalt geworden ist, kann man ihn ausnehmen; aber ins Wasser darf man ihn nicht stecken, es müßte denn seyn, daß man ihn gleich essen wollte. Im Winter, wenn es friert, kann man ihn wohl 8 Tage hängen lassen.

Will man ihn aber etwa den folgenden Tag zum Essen zubereiten, so kann man ihn, wenn er ausgenommen ist, wohl etliche Stunden lang ins Wasser stecken. Das Ausnehmen geschieht bey ihm eben so, wie bey andern Hünern. Man kann ihn auch unausgenommen hinhängen, bis man ihn essen will. Ein Fasan und ein Rebhuhn wird ebenfalls wie ein zahmes Huhn ausgenommen und zurechtgemacht. Eine Schnepfe wird gar nicht ausgenommen. Auch werden die Lerchen von vielen mit sammt dem Eingeweide gebraten.

Eine Gans sticht man mit einem spitzigen Messer oben in den Kopf, und läßt das Blut in Es-

sig

Fische werden an dem Bauche aufgeritzt und ausgenommen. Man muß dabey recht behutsam seyn, daß man sie nicht vergället; daher man bis dicht an den Kopf herauf schneidet, um das Eingeweide heraus zu nehmen. Die Leber wird von dem kleinen Darm abgezogen, woran oben die Galle sitzt. Sie wird mit dem Rogen oder der Milch auf einen besondern Teller gelegt, weil sonst, wenn man sie auf den Fisch legen wollte, die Schuppen davon unansehnlich werden würden. Soll ein Hecht ganz bleiben, so wird er krumm in die Schüssel gelegt, so daß der Kopf und Schwanz zusammen kommen.

Bey kleinen Fischen ziehet man wohl den Schwanz durch das Maul. Soll der Fisch gerissen werden, so wird das Messer oben über der Gräte an dem Kopfe hineingesteckt, und so wird er gerade herunter gerissen. Der Kopf wird der Länge nach folgendergestalt durchgeschnitten. Man hält die Schärfe des Messers auf den Kopf und schlägt es so mit dem Hackemesser hindurch. Alsdann schneidet man den Fisch in Stücken wie eine Hand breit. Viele lassen den Hecht zu Brühen und zum Braten schuppen, welches mit dem Messer von unten herauf geschieht. Bey kleinen Fischen bleibt der Rogen darin, und blos die Blase wird heraus genommen. Ein Aal wird ausgenommen, in einen Eimer gelegt und Salz darauf gestreut, damit er sich dadurch abschleimt, und dann wird er in Stücken geschnitten. Ein

Lachs, Stöhr und Wels wird auf den Kopf geschlagen, hierauf in runde Scheiben geschnitten, diese in Brunnenwasser gelegt, daß sie sich krümmen, und gleich wieder heraus genommen. Heringe werden, wenn sie alt sind, eine Stunde lang gewässert. Dann wird der Bauch und vorne die Spitze vom Kopfe abgeschnitten; die Haut am Rücken wird mit dem Messer, einen Finger breit, gerade herunter aufgeritzt und vorwärts auf beyden Seiten abgezogen. Der Hering wird sodann in schräge Stücken, wie ein Daum breit, zertheilt. Ehe dies aber geschiehet, wird die sogenannte Seele heraus genommen, und samt dem Bauche und der Milch neben den Hering gelegt. Bey Krebsen ziehet man den mittelsten Darm aus dem Schwanz, und setzt sie gleich entweder mit siedendem oder kaltem Wasser und Salz, zum Kochen auf.

No. 920.

## Zinn zu scheuern.

Die beste Art, das Zinn zu scheuern und vor Beulen zu bewahren, ist, wenn man es auf hölzernen Formen scheuert, die wie die zinnernen Teller gemacht sind. Zum Scheuern nimmt man blanke Lauge von Büchenholz, gießt unter 1 Quart Lauge 4 Quart Wasser, streut reinen Scheuersand auf die Teller, scheuert sie mit der Lauge, und wenn das Zinn hierauf wieder rein abgespült worden; stellt man es auf leinen Tücher auf einen

Tisch,

Tisch, daß das Wasser davon ablaufe. Ist nun das Zinn gut gescheuert, so kann es 8 auch 14 Tage blank bleiben, allein es muß alle Tage mit warmen Kleywasser und einem wollenen Lappen abgewaschen und mit Flußwasser abgespült werden. Neues Zinn, das man noch nicht gern scheuern will, putzt man mit Wasser und Kreide, welche, wie folgt, vorher zubereitet worden ist. Man schabt die Kreide recht fein, gießt lauwarmes Wasser drauf, läßt es eine Weile drauf stehen, dann gießt man das Wasser ab und wieder anderes drauf, wiederholt dieses einigemal und läßt alsdann die Kreide wieder trocknen, reibt sie hierauf in einem Reibemörsel zu feinem Pulver, und putzt damit. Man nennt dies geschlemmte Kreide, und sie ist besser, als die blos geschabte, welche leicht Schrammen verursacht.

# Verzeichniß

aller in diesem Buche abgehandelten Sachen.

## Erste Abtheilung.

Von Bouillons, Klöße, Suppen und Potagen.


| | No. |
|---|---|
| Braune Bouillon zu Suppen | 1 |
| Klare Bouillon zu Suppen | 2 |
| Bouillon auf Reisen | 3 |
| Fleischklöße in Bouillonsuppe | 4 |
| Semmelklöße in Bouillonsuppe | 5 |
| Schwemmklöße in Bouillonsuppe | 6 |
| Speckklöße in Kalbfleischsuppe | 7 |
| Reisklöße in Bouillonsuppe | 8 |
| Aepfelsuppe | 9 |
| Aprikosensuppe | 10 |
| Bisquitsuppe | 11 |
| Bisquitsuppe mit Milch | 12 |
| Grobe Brodtsuppe | 13 |
| Feine Brodtsuppe | 14 |
| Brunellensuppe | 15 |
| Cardomomensuppe | 16 |
| Citronensuppe | 17 |
| Citronensuppe für einen Kranken | 18 |
| Entensuppe mit weißen Rüben | 19 |
| Suppe á l'Espagnole | 20 |
| Grüne Suppe | 21 |
| Eine gute Suppe | 22 |
| Hambuttensuppe | 23 |
| Eine Holsteinische Suppe | 24 |
| Klumpensuppe | 25 |
| Krebssuppe | 26 |
| Kraftsuppe für Kranke | 27 |
| Kraftsuppe für einen Kranken | 28 |
| Kirschsuppe für Kranke | 29 |
| Kräutersuppe mit verlohrnen Eyern | 30 |
| Mandelsuppe | 31 |


Milch-

Milchsuppe No. 32
Milchsuppe mit Mandelklößen 33
Milchsuppe mit gefüllten Milchbrödchen 34
Milchsuppe mit Reißklößen 35
Ollapotridsuppe 36
Panadeesuppe 37
Perlgraupensuppe mit Wein 38
Suppe à la Pimbeche 39
Potage von gefüllten Artischocken 40
Potage von einer gefüllten Hammelkeule 41
Potage von einer gefüllten Kälberbrust 42
Potage mit einem Pudding von Kalbfleisch imgleichen wie Krebsbutter zuzurichten 43
Potage mit einem Krebspudding 44
Saure Potage von Kalbfleisch 45
Suppe á la Reine 46
Sauerampfsuppe 47
Sagosuppe 48
Schaumsuppe 49
Chokoladensuppe mit Wein 50
Chokoladensuppe mit Milch 51
Spargelsuppe 52
Eine schöne Suppe 53
Weinsuppe mit Stärke 54
Zimmtsuppe 55

## Zweyte Abtheilung.
### Von Gemüsen und Vorkosten.

Blumenkohl mit Bouillon 56
Blumenkohl mit Erbsen, Krebsen und Artischockenstielen 57
Blumenkohl mit Sahne 58
Blumenkohl mit einer sauern Sauce 59
Frische Birnen 60
Endivien gestopft mit Milch 61
Enten braun mit Rüben 62
Erdäpfel 63
Preußische graue Erbsen 64
Gartenhuhn 65
Gartenhuhn ohne Fleisch 66
Milchklöße 67
Saure Klöße 68
Weißen Kohl mit Sahne 69
Grünen Kohl mit Kastanien 70
Farcirten Kohl 71

Gefüllten Kohlrabi No. 72
Ausgebackenen Kürbis 73
Linsen mit Bauchspeck 74
Lerchen in Sauerkohl 75
Gefüllte gelbe Rüben 76
Sauerampf 77
Gefüllten Savoyer Kohl 78
Savoyer Kohl mit Rahm gestoft 79
Gefüllten Sallat 80
Ausgepellte Schoten 81
Zuckerschoten 82
Grüne türkische Schmink- oder Schabbelbohnen 83
Spargel 84
Spargel 85
Spargel, grüne Erbsen und gelbe Rüben 86
Spargel mit Eyern 87
Spinat 88

## Dritte Abtheilung.
### Von Pasteten.

Pastete von Aal 89
Pastete von Austern 90
Pastete von Artischocken 91
Pastete von Blumenkohl 92
Pastete von Capaunen 93
Pastete von Fricandellen 94
Pastete von Forellen 95
Pastete von Haasen 96
Pastete von einer Hammelkeule 97
Pastete von jungen Hühnern 98
Pastete von jungen Hühnern auf andere Art 99
Pastete von Kälbernieren 100
Pastete von Lachs 101
Pastete von Spargel 102
Pastete von Schnepfen 103
Pastete von Schinken 104
Pastete von Stockfisch 105
Pastete von jungen Tauben 106
Pastete von jungen Tauben auf andere Art 107
Pastete von Wildpret 108
Kleine Pasteten mit Austern 109
Kleine Englische Pasteten von Kälberbraten 110
Kleine Pasteten von Krebsen 111
Kleine Pasteten von Ochsenzungen 112

Klei-

Kleine Pasteten von Vögeln No. 113
Topfpastete 114
Englische Topfpastete 115

## Vierte Abtheilung.

### Von Flügelwerk, Fleisch, Farcen und farcirten Sachen.

Gekochte Kapaunen mit Austern oder Muscheln 116
Gekochte Kapaunen in Gelée 117
Gekochte Gans 118
Eine Gans mit Blumenkohl 119
Eine Gans mit Erbsen 120
Gänsefleisch schwarz gekocht 121
Gänseklein mit Petersilie 122
Eingekochte Gänsekeulen 123
Enten mit Zwiebeln 124
Gespickte Enten mit Capern 125
Farcirte Enten mit Trüffeln 126
Enten mit Champignons 127
Enten mit Sauerkohl im Backofen 128
Hühner mit süßer Sahne 129
Hühner mit saurer Sahne 130
Hühner mit ausgepellten grünen Erbsen und Krebsen 131
Hühner mit Krebsen 132
Hühner mit Zuckerwurzeln 133
Farcirte Hühner 134
Hühnerfülze 135
Kalbfleisch mit Austern 136
Kalbfleisch mit Citronensaft 137
Kalbfleisch mit Sardellen 138
Kalbfleisch mit Speck 139
Kalbfleisch mit Trüffeln 140
Klößchen von Kalbfleisch 141
Kälberrippen 142
Kälberrippen auf andere Art 143
Farce von Kalbfleisch 144
Andere Farce von Kalbfleisch 145
Kalbfleisch mit Wein 146
Geschmorte Kälberkeule 147
Geschmorte Kälberbrust 148
Geschmortes Kalbfleisch 149
Gekochte Kälberkeule 150
Angeschlagene Kälberkeule 151

Kälbergekröse No. 152
Kalbskopf 153
Gebackene Kälberfüße 154
Eine kalte Kälberkeule 155
Lammfleisch mit Sauerampf oder Stachelbeeren 156
Lammfleisch mit Capern 157
Lammfleisch mit Spinat 158
Farcirte Lammbrüste 159
Lammsköpfe 160
Hirschfleisch zu kochen 161
Hammelfleisch mit Kümmel 162
Braune Hammelkeule 163
Gespickte Hammelkeule 164
Gefüllte Hammelkeule mit Austern 165
Hammelkeule á la Daube 166
Geschmorte Hammelkeule 167
Geschmorte Hammelkeule auf andere Art 168
Geschmorte Hammelkeule auf noch andere Art 169
Geschmorte Hammelkeule mit sauren Gurken gestoft 170
Hammelrücken zum Hauptessen zubereitet 171
Potthust 172
Englisch Rindfleisch 173
Rindermürbbraten mit einer Sauce 174
Englischer Rinderbraten 175
Geschmorter Rindermürbbraten 176
Rindfleisch wie Wildpret zuzurichten 177
Farce von Rindfleisch 178
Wild Schweinfleisch zu kochen 179
Einen wilden Schweinskopf zu kochen 180
Frisches Schweinfleisch mit einer Wildpretsauce 181
Schweinrippen mit Mussauce 182
Junge Tauben mit ihrem Blute 183
Grillade von jungen Tauben 184
Tauben marinirt 185
Einen bebackenen Schweinschinken 186
Bouletten 187
Bratwurstklöße 188
Preußischen Klops 189
Klops auf andere Art 190
Klops noch auf andere Art 191
Geschwinde Pöckelfleisch zu machen 192
Boeuf à la Mode 193

Wildpretsbrüste mit Capern No. 194
Wildpret braun mit Oliven gekocht 195
Raffiolen 196
Ordinaire Carbonade 197
Gespickte Carbonade 198
Farcirte Carbonade 199
Grillirte Keulen von Truthühnern 200
Große junge Hühner gefüllt 201
Nierenschnitte zu backen 202
Krebsschnitte 203

## Fünfte Abtheilung.

### Von Fricassees, Fricandellen, Grenaden, Ochsenzungen, Puddings, Poupetons, Ragouts und Rellades.

Fricassee von Hühnern 204
Fricassee von Kalbfleisch 205
Fricassee von Kalbfleisch auf andere Art 206
Fricassee von Eyern 207
Fricassee von Schnecken 208
Fricandellen 209
Fricandellen auf andere Art 210
Fricandellen mit Austern 211
Gebratene Fricandellen gefüllt mit Austern 212
Grenade von Blumenkohl 213
Grenade von Kalbfleisch 214
Ochsenzunge mit einer Aepfelsauce 215
Ochsenzunge mit einer Cardomomensauce 216
Ochsenzunge mit Hambutten 217
Farcirte Ochsenzunge 218
Geröstete Ochsenzunge 219
Gefüllte Ochsenzunge 220
Pudding von Kalbsfüßen 221
Pudding von Rindfleisch 222
Pudding von Rindermark 223
Pudding von Hecht 224
Pudding von Stockfisch 225
Pudding von Spinat 226
Englischer Pudding 227
Pudding von Reiß 228
Pudding von rothen Rüben und Kastanien 229
Pudding von Zwieback 230
Poupeton von Fleisch 231
Poupeton von Schinken, Nudeln und Parmesankäse 232

Poupeton mit einem Rand von Hecht No. 233
Poupeton mit einem Rand von Krebsen 234
Poupeton von trocknem Obste 235
Poupeton mit einem Rand von Reiß 236
Ragout von Rephühnern à la Spaniola 237
Ragout von Rephühnern 238
Ragout von Rephühnern auf andere Art 239
Ragout von Schnepfen 240
Ragout von Lerchen 241
Ragout von Truthühnerbraten 242
Ragout von Gänsebraten 243
Ragout von Enten auf einer Schüssel 244
Ragout von Reh- oder Haasenbraten 245
Ragout von Hirschohren, Zungen und Mäuler 246
Ragout von Wild- oder Hammelbraten auch Rindfleisch 247
Ragout von wilden oder zahmen Schweinebraten 248
Ragout von Hammelbraten 249
Ragout von Hammelbraten auf andere Art 250
Ragout von Hammelzungen 251
Düveraun Ragout von Lammfleisch 252
Ragout von Kälberbraten 253
Ragout von Kälberbraten auf andere Art 254
Ragout von Kälberbraten auf andere Art 255
Ragout von Kälberbraten noch auf andere Art 256
Ragout von Kälberbraten mit Krebsen 257
Roulade von Aal 258
Roulade von Spannferkel 259
Roulade von Rinderwammen 260
Rouletten von Kalbfleisch 261
Rouletten von Kalbfleisch auf andere Art 262
Rouletten von Schweinefleisch 263
Rouletten von Rindfleisch 264
Rouletten von Rindfleisch mit Farce 265
Haché von Kälberbraten 266
Haché von Kälbergeschlinge 267
Tranchons von Kalbskeulen 268
Galantine 269

## Sechste Abtheilung.

### Von Zubereitung der Schwämme, Austern, Frösche, und zum haut gout gehörige Sachen.

Pulver an Pasteten und Ragouts 270
Champignonspulver 271
Champignonspulver auf andere Art 272

Frische

Frische Morcheln : : No. 273
Steinpilze in Butter geröstet 274
Steinpilze sauer zu kochen 275
Mouserons zu schmoren 276
Nietschen 277
Gefüllte Pilnzen 278
Austern au bon homme 279
Austern in der Casserole oder mit Parmesankäse 280
Austern wie Gänselebern zu machen 281
Gedämpfte Austern 282
Gebackene Austern 283
Austern zu braten 284
Austernpulver 285
Frösche zu backen 286
Gebratene Froschkeulen 287
Schnecken zu kochen 288
A la Braise zu kochen 289
Limonien zu machen 290
Eine Mischung, die dem Geschmacke des Cariar sehr ähnlich ist 291
Beste Weise den Cariar zu genießen 292
Citronenessig 293
Gewürzessig 294
Sago zu verfertigen 295
Champignons 296

## Siebente Abtheilung.

### Von gepreßten Sachen und Würsten.

Presse von Spannferkel 297
Ein Preßschinken 298
Preßkopf vom Schwein 299
Preßkopf vom Rind 300
Preßkopf mit Kirschmus 301
Aufgewickelt Rindfleisch 302
Sülzgänse 303
Saucisse de Bologne 304
Andouillen 305
Blutwurst 306
Wurst von Hammelkeule 307
Gute Leberwurst, so auch kalt zu essen 308
Gehirnwurst 309
Kapaunenwurst 310
Hechtwurst 311
Krebswurst 312
Bratwurst 313

Reißwurst No. 314
Saucissen 315

## Achte Abtheilung.

### Von gekochten und gebratenen Fischen.

Einen blau gesottenen Aal 316
Marinirten Aal 317
Gesoften Aal 318
Einen Aal á la Galantine 319
Aal zu füllen 320
Einen Aal am Spies gebraten 321
Aal in der Pfanne zu braten 322
Gebackenen Aal 323
Aalquappenlebern zuzurichten 324
Barsche mit zerlassener Butter 325
Barsche mit einer Sardellensauce 326
Barsche á l' Armenienne 327
Barsche á la Tartade 328
Barsche zu mariniren 329
Barsche zu backen 330
Barben blau abgesotten 331
Barben mit einer Capernsauce u. Baumöhl 332
Barben zu backen 333
Barbotten in der Casserole 334
Barbotte als ein Ragout 335
Steinbutten zu kochen 336
Dorsch zu kochen 337
Forellen blau gekocht 338
Forellen auf eine polnische Art zuzubereiten 339
Forellen zu blättern 340
Forellen mit Gallerte 341
Forellen in einer weißen Sardellensauce 342
Auf einen Rost gebratene marinirte Forellen 343
Forellen zu räuchern 344
Gründlinge und Schmerlen zu kochen 345
Gefüllte Gründlinge 346
Gründlinge zu mariniren 347
Gründlinge zu backen 348
Hecht mit Austern 349
Hecht mit Sardellen zu kochen 350
Hecht auf französisch 351
Hecht mit einer Sardellensauce 352
Hechte mit Weintrauben 353
Hechte au Four, glasse 354
Hecht ohne Wasser und Salz 355

sig laufen. Alsdann bindet man ein Läppchen um den Kopf und rupft die Gans warm. Die Flügel schneidet man ab, und presset sie warm unter einen Stein.

Die Federn pflückt man allein, und die Daunen auch besonders. Denn brennt man ein Bund Stroh an und fängt die Gans über dem Feuer. Man hält auch die Pfoten mit darüber, da man denn die gelbe Haut davon ganz abziehen kann. Wenn die Gans kalt ist, wird sie ausgenommen, und das Fett von letztern rein abgemacht. Will man die Därme um die Pfoten wickeln, so macht man sie auch mit rein. Die Gurgel wird herausgezogen, der Kopf, der Hals und die Flügel werden dicht abgehackt, und der Hals in etliche Stücken getheilt. Ist eine Gans sehr stopplich, so muß sie beym Braten nachgestoppelt werden. Der Kopf, Hals, Flügel, Magen, Leber, Herz und Pfoten werden das Gekröse genannt, welches entweder gleich gekocht oder eingesalzen wird. Die Leber wird, wenn sie besonders zurecht gemacht werden soll, in Milch gelegt, und wenn sie erst in etlichen Tagen gebraucht werden soll, alle Morgen von neuem mit Milch begossen. Eine Ente wird eben so wie eine Gans behandelt. Die Entenfedern darf man nicht zu den Gänsefedern thun; sie können aber doch zu Pfühlen und dergleichen gebraucht werden. Einen Hasen hängt man an einen Nagel, schneidet die Pfoten auf, und ziehet ihm

das Fell über den Kopf und Rücken herunter. Dann wird das Eingeweide herausgenommen, und die Brustknochen auf beyden Seiten, ingleichen auch der Kopf und die Vorderkeulen werden abgeschnitten, welchennächst er auf ein Brett gelegt und mit einem scharfen spitzigen Messer also gehäutet wird, daß man es unter die Haut hinuntersteckt, und dieselbe immer dichte an Fleische abschneidet. Dann wird er etliche Stunden in Wasser gelegt, daß sich das Blut herausziehet. Zum Spicken desselben wird der Speck in Streifen, wie ein Glied lang und wie ein Messerrükken breit, geschnitten, jedes Stück in die Spicknadel gesteckt, und damit der Rücken des Hasen in zwey bis drey Reihen die Länge herunter auf jeder Seite in gerader Linie durchzogen. Die Keulen werden ebenfalls mit etlichen Reihen, so wie auch von manchen die Mehrbraten auf der andern Seite mit gespickt. Man kann das Wild auch, wenn es gespickt ist, ins Wasser stecken; nur nicht zu lange, sonst ziehet die Kraft heraus. Ist es sehr blutig, so muß man es freylich etwas länger wässern. Zwey Stunden kann es indessen allemal im Wasser bleiben. Einige lassen das Fett am Hasen sitzen, andere aber schneiden es ab. Die rauchen Pfoten werden hinten an den Keulen gelassen. Eine Rehkeule, ein Rehzimmer und dergleichen werden blos gehäutet, gespickt, und wie der Hase ins Wasser gesteckt.

Einen farcirten Hecht No. 356
Hecht mit Sahne und Merrettig 357
Farcirten Hecht mit Austern 358
Hecht wie Stockfisch zuzurichten 359
Einen pohlnischen Hecht 360
Pohlnischen Hecht mit Provencerohl 361
Einen gespickten Hecht 362
Hecht zu backen 363
Einen geschüttelten Hecht 364
Geschmorten Hecht 365
Marinirten Hecht 366
Pflückhecht auf englische Art 367
Pflückhecht mit Krebsen 368
Pflückhecht mit Spitzmorcheln 369
Pflückhecht mit Sardellen 370
Gebackene Hechte oder Barsse 371
Kleine gefüllte Hechte mit einem Ragout 372
Hebratene Hechte gepflückt 373
Einen gefüllten Brathecht 374
Einen Hecht am Spieß zu braten 375
Einen Hecht zu gleicher Zeit zu kochen, zu braten und zu backen 376
Trockene Hechte, Muränen oder Schnepel mit weißen Rüben zu kochen 377
Ein Gerichte von Heringen 378
Heringe zu marviniren 379
Karauschen mit Dill 380
Karauschen mit Speckbrühe 381
Karpfen mit Austern 382
Einen Karpfen mit Oliven 383
Karpfen mit seinem Blute 384
Karpfen mit weißem Wein 385
Karpfen mit Kirschmus 386
Farcirter oder gefüllter Karpfen 387
Einen preußischen Salzkarpfen 388
Einen schwarzen Karpfen zu kochen 389
Karpfen mit Gallert 390
Karpfen am Spieß gebraten 391
Gebratene Karpfen gefüllet mit Austern 392
Klippfisch zu kochen 393
Marterkrebse 394
Lanafisch zu wässern und zuzurichten 395
Laberdan zu kochen 396
Lachs zu kochen 397
Frischen Lachs zu braten 398

| | No. |
|---|---|
| Lachsscheiben mit Champignons auf dem Rost zu braten | 399 |
| Lachs zu räuchern | 400 |
| Geräucherten Lachs in Papier zu braten | 401 |
| Lachsscheiben marinirt und gebacken | 402 |
| Lachs mit weißen Rüben | 403 |
| Muränen mit einer Brühe | 404 |
| Frische Muscheln zu kochen | 405 |
| Muscheln zuzurichten | 406 |
| Muscheln am Spieß gebraten | 407 |
| Neunaugen mit rothem Wein | 408 |
| Neunaugen einzubraten | 409 |
| Quappen zuzubereiten | 410 |
| Salzfische | 411 |
| Schmerlen mit Austern | 412 |
| Ein Schleyfricassee | 413 |
| Schleyen blau gesotten | 414 |
| Stinte zu kochen | 415 |
| Schollen zu wässern und zuzurichten | 416 |
| Frische Schollen zu backen | 417 |
| Stockfisch zu wässern und zuzurichten | 418 |
| Stockfisch mit Milch | 419 |
| Stockfisch mit einer Möstrichbrühe | 420 |
| Stockfisch mit grünen Erbsen | 421 |
| Stöhr einzukochen | 422 |
| Wels mit einer Milchbrühe | 423 |
| Einen Zander recht gut zuzurichten | 424 |
| Zander mit Möstrich | 425 |
| Einen Zander zu backen | 426 |
| Gespickte Seezungen | 427 |
| Gebackene Seezungen | 428 |
| Fische mit Capern | 429 |
| Fische mit ausgepellten grünen Erbsen | 430 |
| Fische mit Limonien | 431 |
| Fische mit Schalotten | 432 |
| Fische mit süßer Sahne und Sardellen | 433 |
| Fische mit süßer Sahne | 434 |
| Fische mit Zwiebeln | 435 |
| Bratfische mit einer Sahnsauce | 436 |


## Neunte Abtheilung.

### Von Braten.


| | |
|---|---|
| Vom Braten überhaupt | 437 |
| Capaunen und junge Hühner zu braten | 438 |
| Fasanen, Berghühner, Rephühner und Ha- | |


sel-

selhühner zu braten . . . No. 439
Lerchen zu braten . . . 440
Grammetsvögel zu braten . . . 441
Schnepfen zu braten . . . 442
Trappen zu braten . . . 443
Eine Gans und zahme Enten zu braten . . . 444
Einen Truthahn oder Truthenne zu füllen und zu braten . . . 445
Kälberbraten . . . 446
Rinderbraten . . . 447
Hammelbraten auch als Rehbraten zuzurichten . . . 448
Einen frischen zahmen Schweinschinken zu braten . . . 449
Ein Spannferkel zu braten . . . 450
Fröschlinge zu braten . . . 451
Wildbraten . . . 452


## Zehnte Abtheilung.

### Von Saucen.


Austernsauce zu gebratenen Capaunen . . . 453
Sauce Allemande . . . 454
Sauce à l' Angloise . . . 455
Capernsauce zu Braten . . . 456
Capernsauce zu Braten oder Fischen . . . 457
Citronatsauce über allerhand Wildpret . . . 458
Chokoladensauce . . . 459
Sauce á la Crême . . . 460
Sauce á l' Espagnole . . . 461
Gurkensauce . . . 462
Heringsbrühe über Fische . . . 463
Holländische Sauce . . . 464
Sauce Royale . . . 465
Sauce à la Roi . . . 466
Sauce Ravigotte . . . 467
Sauce Remoulade . . . 468
Sauce zu Hammelbraten . . . 469
Chalottensauce . . . 470
Sardellensauce . . . 471
Sardellensauce zu gebratenen jungen Hühnern oder Kälberkeule . . . 472
Sellerypessenz . . . 473
Schinkenessenz . . . 474
Sahnsauce . . . 475
Sauce von Stachelbeeren zu jungen gebratenen Hühnern . . . 476
Mandelsauce über gebratene Hühner oder Capaunen . . . 477

Trüffelsauce No. 478
Pfefferkuchensauce zu Wildbraten 479
Venetianischer Mostert 480
Lange zu conservirende Sauce zu allerhand Braten 481

## Eilfte Abtheilung.

### Von Sallaten.

Citronensallat 482
Gesottener Citronensallat 483
Abgesottener Artischockensallat 484
Kartoffelsallat 485
Rothe Rübensallat 486
Sallat von marinirten Cucummern 487
Mandelsallat 488
Mandelsalse 489
Gesotterer Sellerysallat 490
Sardellensallat 491

## Zwölfte Abtheilung.

### Von Gelées, Cremen, Muße und Milchspeisen.

Klarer Gelée 492
Rother Gelée 493
Weißer Gelée 494
Gelée mit gebranntem Wasser 495
Milch-Gelée 496
Gelée von Kälberfüßen 497
Kalbs-Gelée auf andere Art 498
Kraft-Gelée für Kranke 499
Gelée zu färben 500
Gallert von Habergrütze 501
Citronencreme 502
Kraftcreme, besonders für Kranke 503
Spanischer Creme 504
Creme von Chokolade 505
Sahncreme 506
Milchcreme 507
Weincreme mit Citronat 508
Citronenmuß 509
Citronenmuß auf andere Art 510
Citronenmuß noch auf andere Art 511
Citronenmuß wieder auf andere Art 512
Mandelmuß 513
Epermuß 514

Milch-

| | | |
|---|---|---|
| Milchmuß | No. | 515 |
| Gebackenes Quitten- oder Aepfelmuß | | 516 |
| Gebackenes Sahnmuß | | 517 |
| Gebackenes Mandelmuß | | 518 |
| Citronenmilch | | 519 |
| Flamri | | 520 |
| Kannenmilch | | 521 |
| Kalte Milch | | 522 |
| Kalte Buttermilch | | 523 |
| Madelmilch | | 524 |
| Mandelmilch für Kranke | | 525 |
| Eine bittere Mandelmilch | | 526 |
| Gebackene Milch | | 527 |
| Schaummilch | | 528 |
| Schnee von Sahne | | 529 |
| Reißmilch | | 530 |
| Blanmangee | | 531 |
| Blanmangee auf andere Art | | 532 |
| Eyerkäse | | 533 |
| Eyerkäse auf andere Art, welchee auch als Pudding kann genommen werden | | 534 |
| Mandelkäse | | 535 |


## Dreyzehnte Abtheilung.

### Von Kuchen und Gebackenen.


| | |
|---|---|
| Aepfelkuchen | 536 |
| Aepfelkuchen auf andere Art | 537 |
| Aufläufer | 538 |
| Baumkuchen | 539 |
| Baumkuchen mit Mandeln | 540 |
| Baumkuchen auf andere Art | 541 |
| Baumkuchen noch auf andere Art | 542 |
| Baumkuchen, so etwas geringer | 543 |
| Baumkuchen auf Bisquitart | 544 |
| Berlans | 545 |
| Bisquitkuchen | 546 |
| Bisquitkuchen auf andere Art | 547 |
| Bisquitspähne | 548 |
| Gebackene Birnen oder Aepfel | 549 |
| Butterkuchen mit frischen Früchten | 550 |
| Mürben Butterkuchen | 551 |
| Butterkuchen | 552 |
| Kleine Butterkuchen | 553 |
| Brodtkuchen | 554 |
| Fingerkuchen | 555 |

Gewürzkuchen No. 556
Kleine Gewürzkuchen 557
Gateau de Vingt cinq 558
Gateau de milan 559
Holländische Kuchen 560
Frischer Kirsch- oder Pflaumenkuchen mit einem Guß 561
Mandelkalatschen 562
Kalatschen 563
Mazarinen 564
Macaronenkuchen 565
Magdalenenkuchen 566
Mandelkuchen 467
Mandelkuchen auf Oblate 568
Mandelschnecken 569
Mandelplätzchen 570
Mandelschnitte 571
Mandelschnitte auf andere Art 572
Mandelprezeln 573
Mandelspähne 574
Mandelspähne auf andere Art 575
Mandeltaschen 576
Mandelhäufe 577
Mandelnester 578
Mille ans Kuchen 579
Muschelkuchen 580
Gebrannte Mandelmuscheln 581
Meringués 582
Napfkuchen 583
Guter Napfkuchen 584
Napfkuchen auf andere Art 585
Ein Kuchen auf Napfkuchenart 586
Geriebenen Napfkuchen 587
Geriebenen Napfkuchen auf andere Art 588
Weiße Nürnbergerkuchen 589
Citronenoblaten 590
Gewürzoblaten 591
Mandeloblaten 592
Mandeloblaten auf andere Art 593
Pfannkuchen 594
Pfannkuchen auf andere Art 595
Pain á la Deuphin 596
Weiße Nürnberger Pfefferkuchen 597
Petit Choux 598
Petit Choux auf andere Art 599
Portugieser Brodt 600

Princessinnenbrodt No. 601
Plinzen 602
Englische Quin Kevks 603
Sahnröllchens, oder sogenanntes Eiserbrodt 604
Mandelröllchens 605
Weinröllchens 606
Röllchens auf andere Art 607
Röllchens noch auf andere Art 608
Gelbe Rübenkuchen 609
Rosinenkuchen 610
Reißschnitte 611
Reißschnitte auf andere Art 612
Sackkuchen 613
Sächsischen Kuchen 614
Schürzkuchen 615
Schweitzerkuchen 616
Spritzkuchen 617
Spritzkuchen auf andere Art 618
Spritzkuchen noch auf andere Art 619
Schneebälle 620
Englische Schnitte 621
Englische Schnitte auf andere Art 622
Spanischer Wind 623
Aprikosen- oder Quittentorte 624
Aepfeltorte 625
Aepfeltorte mit einer Brodkürste 626
Baumtorte 627
Brodttorte 628
Brodttorte auf eine andere Art 629
Kleine Brodttorten 630
Citronentorte 631
Citronentorte auf andere Art 632
Citronattorte 633
Chokoladen Tortelettes 634
Dattelntorte 635
Eyertorte 636
Florentiner Tortelettes 637
Französische Torte 638
Gefüllte Torte 639
Himbeertorte 640
Johannistraubentorte 641
Krafttorte 642
Krafttorte auf andere Art 643
Kirschtorte 644
Marktorte 645
Marktorte auf andere Art 646

Marktorte noch auf andere Art No. 647
Macarontorte = 648
Mandeltorte = = 649
Eine schlechtere Mandeltorte = 650
Ollapotridtorte = = 651
Bittere Pomeranzentorte = 652
Prunellentorte = = 653
Pflaumentorte = = 654
Reißtorte = 655
Reißtorte auf andere Art = 656
Spanische Torte = = 657
Stärktorte = = 658
Sandtorte = = 659
Sandtorte auf andere Art = 660
Sahntorte = = 661
Spinattorte = = 662
Speckkorte = = 663
Wiener Torte = 664
Holländischer Tortenteig = 665
Tartoffelkuchen = = 666
Tobacksrollen = = 667
Hamburger Waffeln = 668
Holländische Waffeln = 669
Sehr gute Waffeln = 670
Waffeln auf andere Art = 671
Waffeln auf andere Art = 672
Waffeln noch auf andere Art = 673
Waffeln auf andere Art = 674
Sahnwaffeln = = 675
Zuckerwaffeln = 676
Zuckerwaffeln auf andere Art = 677
Zuckerkuchen = = 678
Zuckerkuchen = = 679
Kleine Zuckerkuchen = 680
Zuckerstrauben = = 681
Die Butter abzuklären, worinnen man Kuchen backen will = 682
Butterteig = = 683
Butterteig auf andere Art = 684
Mürber Teig = = 685
Zuckerteig = = 686
Zuckerteig auf andere Art = 687
Von Teig einen Rand auf eine zinnerne Schüssel zu setzen = 688
Spargel zu backen = = 689
Zuckerwurzeln zu backen = 690

Gebackene Melonen No. 691
Ein weißer Guß auf Kuchen 692
Rother Guß 693
Chokoladenguß 694
Sehr gute und feine Chokolade 695

## Vierzehnte Abtheilung.

### Von verschiedenen Arten Eingemachtes.

Den Zucker zum Einmachen zu läutern 696
Aprikosen 697
Aprikosen auf andere Art 698
Aprikosenmuß 699
Borstorfer Aepfel 700
Citronen mit ihrem Saft 701
Citronenmarmelade 702
Citronenbrodt 703
Champignons einzumachen 704
Eingemachtes zu Torten 705
Hambutten 706
Hambuttenmarmelade 707
Johannistrauben 708
Johannistrauben auf andere Art 709
Johannistrauben noch auf andere Art 710
Johannistrauben Gelée 711
Rohe Johannistrauben-Gelée 712
Johannis- und Himbeer Gelée 713
Kirschen mit den Kernen 714
Kirschen mit Himbeersaft 715
Kirschen mit den Stengeln 716
Allerhand Kirschen 717
Kirschmuß 718
Kirschen in einem Fäßchen 719
Kirschen in einem Fäßchen auf andere Art 720
Saure Kirschen 721
Morellen oder Aprikosen 722
Muscatellerbirnen 723
Welsche Nüsse 724
Orangezucker 725
Pflaumen 726
Pflaumen auf andere Art 727
Grüne Pflaumen 728
Saure Pflaumen 729
Pflaumen in Branntwein 730
Pflaumenmuß 731
Pflaumenmuß in Beutels 732

Prunellen zu machen No. 733
Pfirschen 734
Pfirschen auf andere Art 735
Gelbe Pomeranzen 736
Gelbe Pomeranzen auf andere Art 737
Kleine grüne Pomeranzen 738
Kleine grüne Pomeranzen auf andere Art 739
Pomeranzenmarmelade 740
Pomeranzenbrodt 741
Pomeranzenblüthe 742
Quitten 743
Quittenbast 744
Weiß Quittenbrodt 745
Braun Quittenbrodt 746
Gelbe Rüben 747
Grüne Stachelbeeren 748
Johannistraubensaft 749
Himbeersaft 750
Kirschsaft 751
Kirsch- oder Johannistraubensaft ohne Zucker 752
Quittensaft 753
Eine schöne Compotte von Aepfeln 754
Johannistrauben zu stoben 755
Wie die mit Zucker eingemachten Sachen aufbewahret werden können 756
Eingemachte Sachen zu verbessern, wenn sie beschlagen oder in Gährung gekommen sind 757
Wachspapier zu machen 758
Salzgurken 759
Salzgurken auf andere Art 760
Grüne Gewürtzgurken 761
Sauerkohl einzumachen 762

## Funfzehnte Abtheilung.

### Verschidene Sachen zu trocknen und zu conserviren.

Austern zu conserviren 763
Artischocken zu conserviren 764
Artischockenstiele oder Boden zu trocknen 765
Artischockenstiele oder Boden zu conserviren 766
Citronen zu conserviren 767
Citronensaft zu conserviren 768
Eyer zu conserviren 769
Grüne Erbsen in Bouteillen zu conserviren 770
Ausgepellte Zuckererbsen zu trocknen 771
Zuckererbsenschoten zu trocknen 772

Grü-

Grüne Felderbsen zu trocknen No. 773
Türkische Schmink- oder sogenannte Schabelbohnen zu trocknen 774
Gurken zu trocknen 775
Kirschen in einer Bouteille zu conserviren 776
Kirschen zu trocknen 777
Getrocknete Morcheln vor Würmer zu conserviren 778
Spargel zu conserviren 779
Geschnittenen Spargel zu conserviren 780
Petersilie zu trocknen 781
Weiße Rüben zu conserviren 782
Federvieh oder Federwildpret zu conserviren 783
Rindfleisch im Sommer zu conserviren 784
Allerhand Fleisch im Sommer für einen widrigen Geschmack zu conserviren 785

## Sechszehnte Abtheilung.

### Von Verfertigung verschiedener Weine, Wasser und Säfte.

Cristoflet 786
Schlüsselblumenwein 787
Kirschwein 788
Pomeranzenwein 789
Pomeranzenwein auf andere Art 790
Ein erquickendes Getränk für Kranke 791
Himbeersaft 792
Himbeersaft auf andere Art 793
Himbeersaft mit Weinessig 794
Kirschsaft unter Wein oder Branntwein zu meliren 795
Rosinenwasser 796
Rosinenwasser auf andere Art 797
Birkenwasser 798
Danziger doppelt Anies Aquavit 799
Verdorbenen Essig wieder zurechte zu bringen 800

## Siebzehnte Abtheilung.

### Von Brodtbacken, Bierbrauen, Seifekochen, Lichtgiessen und Lichtziehen.

Brodtbacken 801
Bierbrauen 802
Seifekochen 803
Lichtgiessen und Lichtziehen 804

## Achtzehnte Abtheilung.

### Butter und Käse zu machen.


Verfertigung der Butter . . . No. 805
Kuhkäse zu machen . . . 806


## Neunzehnet Abtheilung.

### Vom Waschen des leinenen und seidenen Zeugs, u. s. w.


Wasser klar zu machen . . . 807
Waschen des leinenen Zeugs . . . 808
Zitz zu waschen . . . 809
Auf eine andere Art . . . 810
Seidenzeug zu waschen . . . 811
— — wie neu zu waschen . . . 812
— — glänzend zu machen . . . 813
Seidne Strümpfe zu waschen . . . 814
Flohr zu waschen . . . 815
Auf eine andere Art . . . 816
Kanten oder Spitzen zu waschen . . . 817
Englische Handschuh zu waschen . . . 818
Deutsche Handschuh wie neu zu waschen . . . 819
Silber zu waschen . . . 820
— — rein zu machen . . . 821
Gold zu waschen . . . 822
— — rein zu machen . . . 823
Aechte Perlen zu waschen . . . 824


## Zwanzigste Abtheilung.

### Bleichen der Leinwand und vom Färben des leinenen, wie auch des seidenen Zeuges, u. s. w.


Leinenes Garn auszukochen . . . 825
Leinwand zu bleichen . . . 826
Leinenes Zeug und Garn zu färben . . . 827
Rohe Seide zuzubereiten . . . 828
Wie man die gekochte Seide auf die beste Art mit der Alaun behandelt . . . 829
Wie die Seide gebeitzt wird, wenn man sie Karmoisinroth färben will . . . 830
Seide Karmoisinroth zu färben . . . 831
— — schlechtroth zu färben . . . 832
— — blutroth zu färben . . . 833
— — Inkarnath zu färben . . . 834


Oran-

Seide orange zu färben No. 835
— — gelb zu färben 836
— — blau zu färben 837
— — grün zu färben 838
— — violet zu färben 839
Seidenzeug schwarz zu färben 840
Schwarzer Seide einen Glanz zu geben 841
Englisches rothes Tuch zu färben 842
Wollenem Zeuge die Scharlachfarbe zu geben 843
Wollenes Zeug schwarz zu färben 844
Verschossenem Zeuge die Farbe wieder zu geben 845
Altem Sammet seine erste Farbe wieder zu geben 846
Weichen Sammet wieder steif zu machen 847
Hüte schwarz wie neu zu machen 848
Blau zu färben 849
Grün zu färben 850
Roth zu färben 851
Violet zu färben 852
Lilla zu färben 853
Seidenzeug mit Waschfarben zu färben 854

## Ein und zwanzigste Abtheilung.

### Vom Ausmachen der Flecke u. s. w. aus allerley Zeug.

Die braune Fleckkugel 855
Die grüne Fleckkugel 856
Die weiße Fleckkugel 857
Die schwarze Fleckkugel 858
Noch eine andere Art guter Fleckkugeln 859
Wachsflecke aus allerhand farbigem Sammet zu machen 860
Fettflecke aus allerhand Sammet zu machen 861
Alle andere Schmutzflecke aus Sammet zu machen 862
Fett, Theer, Thran, und Oelflecke aus Seiden- oder Wollenzeug zu machen 863
Theer- und Schuhwachsflecke aus seidenen Kleidern zu machen 864
Weinflecke aus allerley seidenem Zeug zu machen 865
Obstflecke aus Atlaß oder andern Zeugen zu machen 866

Stockflecke, Wein- oder Obstflecke aus Seiden- oder Leinen-Zeugen zu machen No. 867
Tintenflecke aus Seidenzeug zu machen 868
Tinten- und Eisenflecke aus weisser Wäsche zu machen 869
Rothe Weinflecke aus Servietten und Tischzeug zu machen 870
Weinflecke aus allerhand farbigem Tuch zu machen 871
Schwarzblaue Flecke aus Tuch oder Scharlach zu bringen 872
Sauerkleesalz zu machen 873

## Zwey und zwanzigste Abtheilung.

### Von Anfertigung der Betten.

Bett-Einlette zuzuschneiden und wieviel Federn darin gehören 874
Wie alte Betten wie neu zurecht zu machen sein 875

## Drey und zwanzigste Abtheilung.

Wollene Strümpfe, die gewalckt werden sollen, zu stricken 876
Unterröcke zu stricken 877
Franzen zu machen 878
Wie Kannten ausgebessert werden 879
Seidne Strümpfe auszubessern 880
Weiße Federn zu waschen 881
Besponnenen Draht zu waschen 882
Silberzeug zu putzen 883
Silbergeschirr zu waschen 884
Spiegel zu putzen 885
Porzellan zu reinigen 886
Möbeln zu bohnen 887

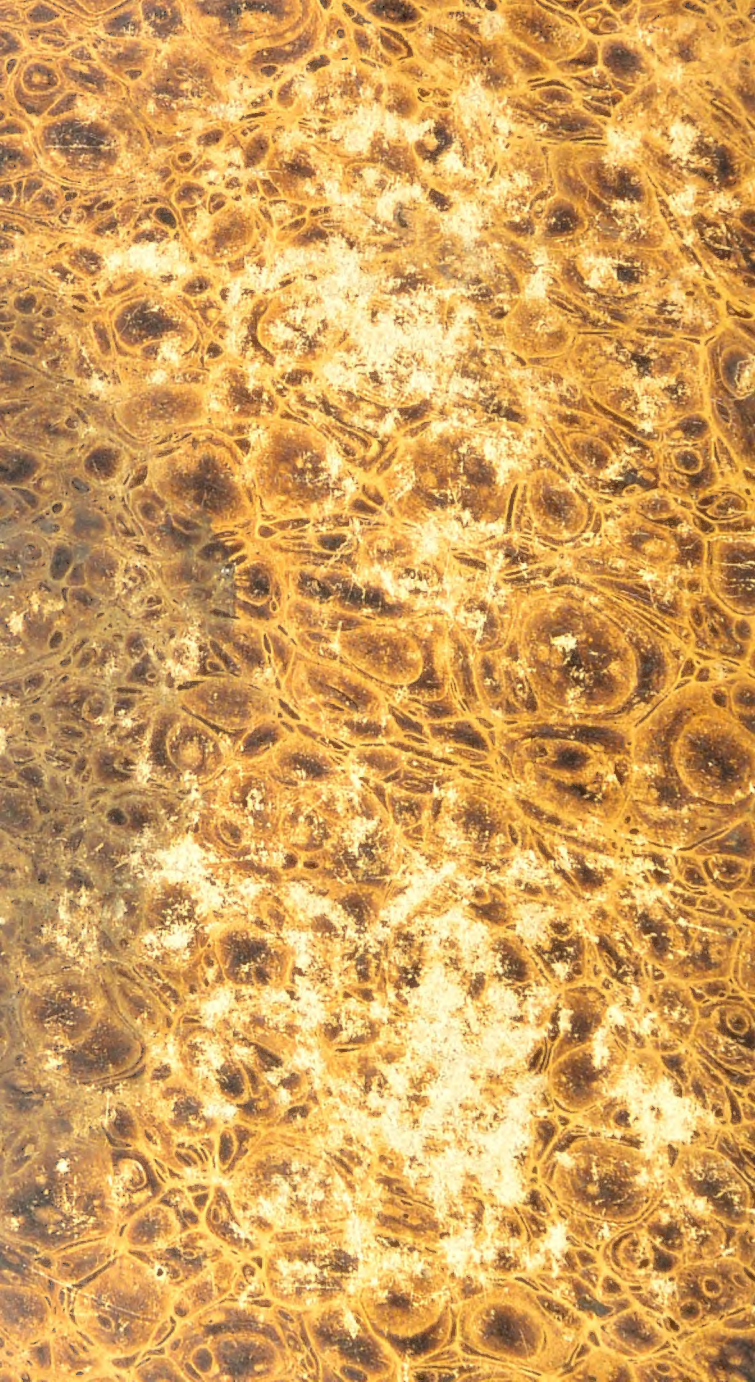
# Vier und zwanzigste Abtheilung.

## Einige allgemeine Haus- und Wirthschaftsregeln nebst einigen zur Gesundheit dienlichen Hausmitteln.


Hausregeln . . . No. 888
Schneewasser aufzubewahren . . 889
Ein sehr gutes Waschwasser fürs Gesicht 890
Ein gutes Augenmittel . . 891
Wider Gerstenkörner am Auge . 892
Ein Waschwasser für Blattern im Gesicht 893
Wider starkes Nasenbluten . . 894
Bey Zahngeschwüren . . 895
Eine leichte Seife zum Händewaschen 896
Mittel wider aufgesprungene Hände 897
Einige Mittel wider den Frost in den Handen und Füssen . . . 898
Wider die Warzen . . . 899
Wider die Leichdorn oder Hühneraugen 900
Wider durchgesoane Brüste . . 901
Wider die Schwämme bey Kindern 902
Mittel beym Zähnen der Kinder 903
Ein Mittel wider das Durchliegen in langen Krankheiten . . . 904
Wider die Gelbsucht . . . 905
Wider Gichtschmerzen . . 906
Ein schönes Getränk beym Faulfieber 907
Ein Mittel für den Magengrampf . 908
Ein gutes Mittel, wer eine schwache Brust hat . . . 909
Brustpulver beym Husten . . 910
Ein wohlfeiler Wundbalsam . . 911
Ein wohlriechender Balsam . . 912

# Fünf und zwanzigste Abtheilung.

## Das Geschäft einer Köchin.


| | | |
|---|---|---|
| Des Einheizens und Holztragens | No. | 913 |
| Frühstück anzuschaffen | | 914 |
| Kaffee wird also gekocht | | 915 |
| Schokolade zu kochen | | 916 |
| Warm Bier zu machen | | 917 |
| Einkauf der Speisen | | 918 |
| Wie Vieh reingemacht wird | | 919 |
| Zinn zu scheuern | | 920 |